CUADERNOS
historia 16

La agricultura en América

Nelson Martínez Díaz

8 413042 644309 00135

135

175 ptas

"MI PEUGEOT 309 ME HA CAMBIADO"

Mi hijo está que no se lo cree. "Que éste no es mi padre, que me lo han cambiado", dice. Y es verdad. Mi Peugeot 309 me ha cambiado. Y es que, vaya cambio. Ahora sí que me apetece salir. Porque ya no hay estrecheces. Ahora hay espacio para todo y para todos. A nuestras anchas. Y en verano, con el aire acondicionado, todos tan frescos. Y los detalles de acabado.

Hasta cerraduras centralizadas con mando a distancia y elevalunas eléctrico. Y la sensación de seguridad que me proporciona su potencia. En fin, que antes salir era un sacrificio. Ahora un placer, para mí y para los míos. O sea, que es otra historia.

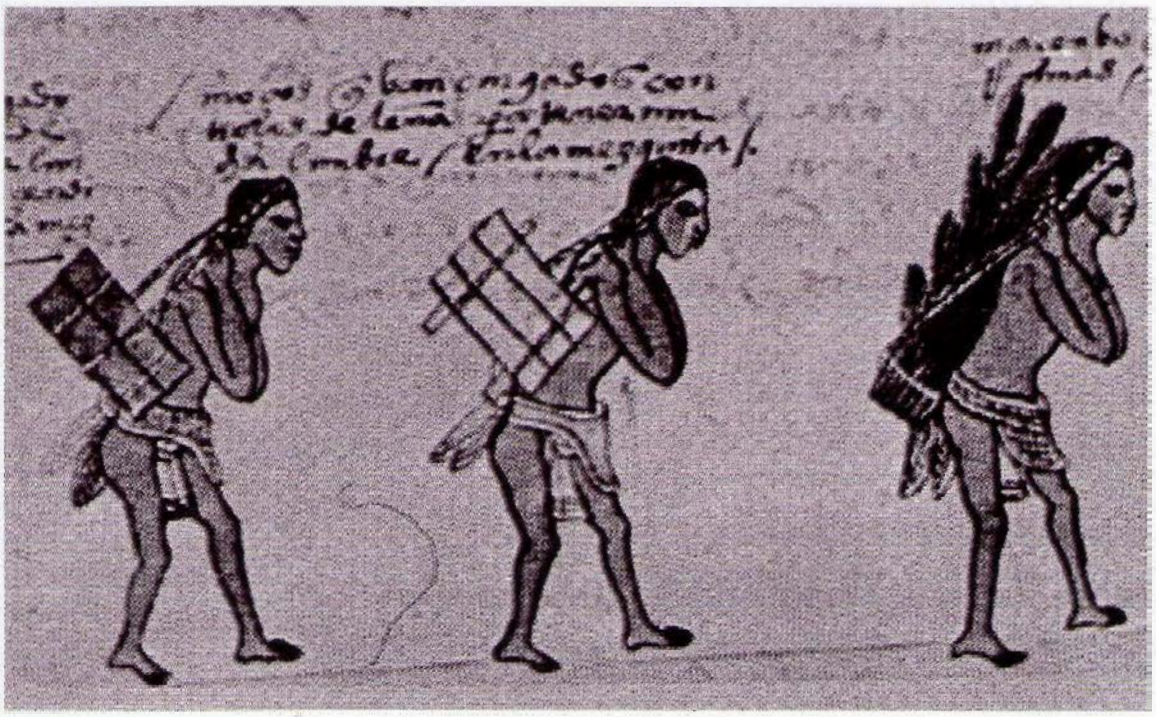
PEUGEOT 309

ES OTRA HISTORIA.

HDM

PEUGEOT. FUERZA DINAMICA.

CEPSA Lubricantes recomendados ESSO



Indígenas mexicanos transportando productos agrícolas

Indice

LA AGRICULTURA EN AMERICA

Por Nelson Martínez Díaz
Historiador. Catedrático de la Universidad de Montevideo

La agricultura precolombina 6
Diversidad de productos 6
Intercambio regional 10
El intercambio América-Europa 10
Escaso interés por el trabajo agrícola 14
Agricultura colonial 16
Crisis de los indígenas 18
Los portugueses en Brasil 19
La expansión agraria del siglo XVII 19
Las crisis demográficas 22
La economía de plantación 24
El azúcar 26
El señor del ingenio 27
El cacao 28
El tabaco 30
Bibliografía 33
Textos ..... I-VIII

La agricultura en América

Nelson Martínez Díaz
Historiador. Catedrático de la Universidad de Montevideo

La atención de los contemporáneos de la conquista de América y, por consiguiente, la visión más difundida de la explotación colonial en el Nuevo Mundo, estuvo centrada en la masa de metales que los españoles extraían de los enclaves de las altas culturas americanas, así como en la intensidad y volumen de la explotación minera. Los ciclos del oro (1510-1530 y 1551-1560) y de la plata, que si bien surge ya desde 1520, y supera en volumen al oro desde 1561, estimularon la ilusión de localizar nuevos tesoros en los territorios aún inexplorados. En consecuencia, este espacio atlántico que la conquista española incorporaba al conocimiento —y no sólo al conocimiento— europeo, pronto demostró poseer un dinamismo devorador, que demandaba un continuo suministro en hombres, provisiones y manufacturas.

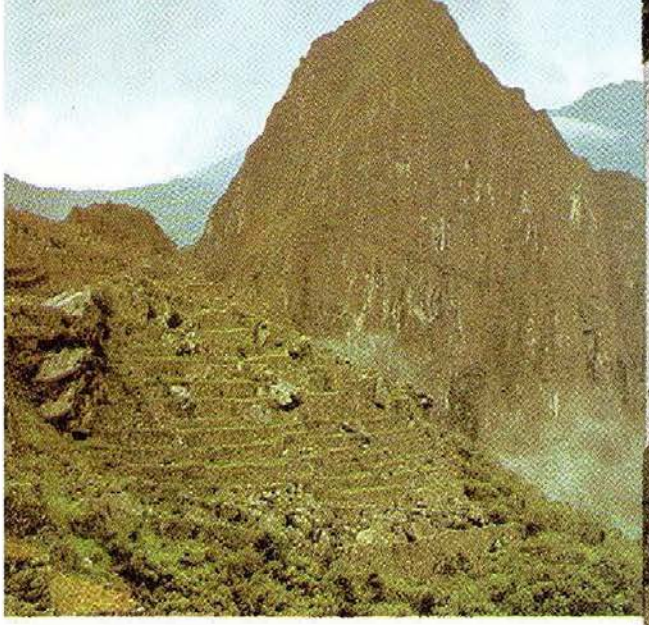
Era, a la vez, un dinamismo perturbador, puesto que la llegada del oro americano produjo el fenómeno conocido como *la revolución de los precios,* y provocó ya en pleno siglo xvi reflexiones y polémicas conducentes a indagar sus orígenes. España y también el resto de Europa experimentaron el impacto de este fenómeno, estudiado por Hamilton en una obra ya clásica, y más tarde por otros investigadores, que han descubierto un fuerte impulso inicial, para el alza de los precios, en los altos costos de los suministros que los núcleos coloniales de la primera época pagaron en el Nuevo Mundo. Y a esto se sumaba la aceleración de la demanda comercial sobre la metrópoli, acumulando factores que desencadenaron la carestía en la propia España. Como ha señalado Pierre Chaunu, *La economía minera está, evidentemente, en el centro de la América colonial del siglo xvi.*

Por último, la mentalidad de la época estimuló las ambiciones de rápido enriquecimiento en la nueva frontera abierta por la expansión hacia el Atlántico y la llegada al territorio americano. Se trata de una mentalidad que puede percibirse en las crónicas, escritos diversos, obras literarias del período, e incluso en las denominaciones topográficas —El Dorado, California, Villa de la Plata, Río de la Plata— que el conquistador dejaba a su paso. Muchas crónicas contribuyeron a mantener latente esta ambición, pues si al tiempo que describían las batallas y dificultades para conquistar los territorios, no dejaron de mencionar la feracidad de las tierras y la variedad de cultivos y frutales, persistieron en el deslumbramiento por tesoros reales o imaginarios.

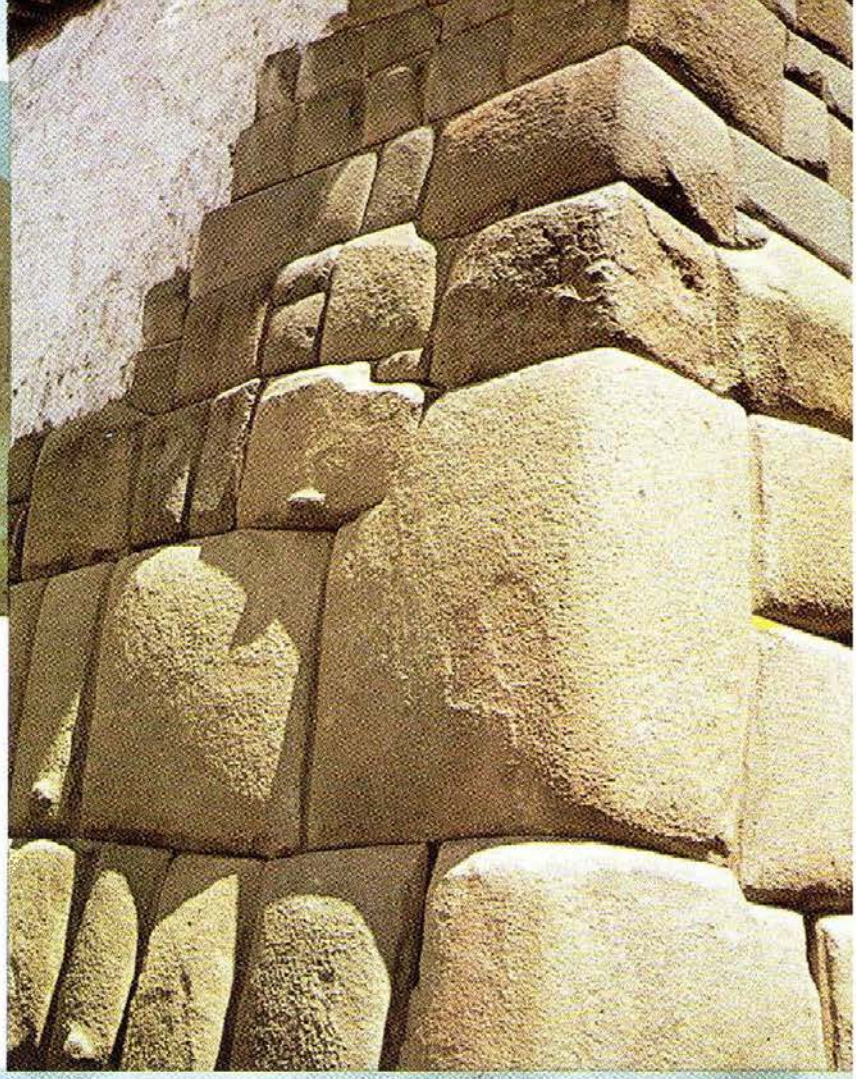
Y un papel importante en el mismo sentido jugaron los relatos de viajes tan en boga desde finales del siglo xv. Es cierto que los espíritus más lúcidos en su descripción de la conquista presentían que el oro y la plata de los vencidos, o unas minas descubiertas y rápidamente agotadas, no constituían fuente permanente de riqueza. El conquistador y su tiempo pasarían. En su cuarta Carta Relación al emperador Carlos V, Hernán Cortés afirmaba desde Tenochtitlan, que muchos de sus hombres *tienen pensamiento de haberse con estas tierras como se han habido con las islas que antes se poblaron, que es esquilmarlas y destruirlas y después dejarlas.*

Dada la experiencia anterior, y la *grandeza y diversidad* del suelo de la región, expresaba la necesidad de que la Corona enviara plantas y semillas para desarrollar la agricultura. A su vez, Cieza de León escribía: *Por tanto, mi parecer es que los conquistadores y pobladores destas partes no se les vaya el tiempo en contar de batallas y alcances; entiendan en plantar y sembrar, que es lo que aprovechará más.* Y ya en los años iniciales de exploración y conquista del imprevisible continente americano, cronistas como Fernández de Oviedo y el padre Acosta ponían de relieve la importancia de la aportación agrícola del Nuevo Mundo.

Afloraba entonces otra riqueza, valorada a medida que se extinguía el ciclo de extracción masiva de oro y plata y los hombres se asentaban en las Indias. Estaba proporcionada por la tierra. En poco tiempo la explotación agrícola se convirtió en un nuevo y más seguro sector exportable para las economías locales y fuente de ingresos para la Corona. Un preanuncio de la amplitud que alcanzaría el ritmo comercial de la producción agrícola americana y las posibilidades que brindaban las tierras descubiertas fue, sin duda, el éxito obtenido por algunos de los frutos de la región en el mercado europeo, y la adopción, por el consumidor del Viejo Con-

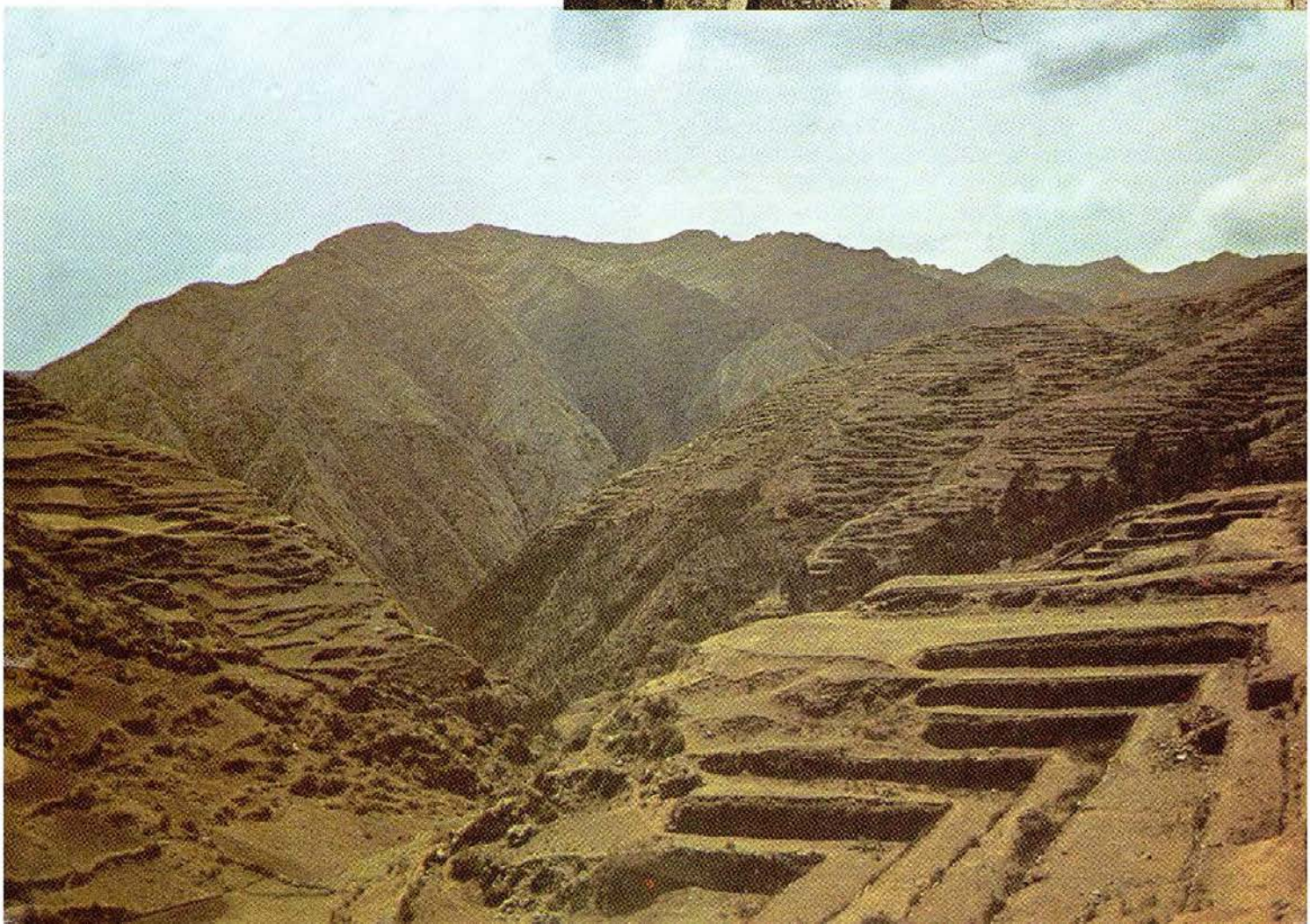


El Huaynapicchu, vigilante de la «ciudad perdida» de los incas



Restos de muros incaicos sobre el que se construyó posteriormente el palacio arzobispal de Cuzco

Andenes en el pueblo de Chinchero



tinente, de muchos de sus frutos para la dieta cotidiana. Pero la irrupción de los sistemas productivos y los cultivos comercializables europeos en suelo de América ofrecía, nuevamente, formas de enriquecimiento a los colonos, al tiempo que desestructuraba la sociedad y la economía indígenas de manera definitiva.

La agricultura precolombina

La América descubierta por los españoles no sólo estaba poblada por civilizaciones disímiles, sino que éstas habían creado núcleos político-culturales, y levantado centros urbanos, desde la actual Chihuahua hasta el límite sur boliviano. Los pueblos nucleares de Mesoamérica y los Andes estaban en posesión de sistemas de agricultura intensiva, ciudades y villorrios estables, sistemas de tributos centralizados y eficaces, y gobernaban sobre densas poblaciones. Si bien existían amplios espacios territoriales semidesiertos, el alto volumen de población en esas inmensas zonas geográficas donde se encontraba instalada la América nuclear, requería alimentos, obtenidos, en el mundo azteca y el incaico, por métodos de alto rendimiento agrícola. Como se ha señalado, la agricultura intensiva era la base de esta forma de vida, y la estabilidad de los cultivos exigía unidades político-sociales de eficaz funcionamiento.

En la civilización azteca éstas se denominaron *calpulli,* y en la civilización andina *ayllu,* y poseían tierras cultivadas por generaciones familiares que constituían la comunidad. La agricultura se integraba así en la vida misma del indígena, donde la participación es perfecta, tal como puede percibirse en las ilustraciones de la obra de Huaman Poma de Ayala. La agricultura de regadío permitía cosechas excedentarias de alimentos, haciendo así posible que un sector de la población quedara eximido de las tareas rurales y se empleara en la producción artesanal, el comercio y la administración.

Por otra parte, en las dos grandes áreas de la América nuclear el maíz era el alimento más difundido, pero cada una de ellas poseía plantas desconocidas para la otra, hasta que el conquistador español las trasladó en sus desplazamientos hacia la región donde antes no se cultivaba. En la cultura mexica este producto era el cacao, y en la incaica, la papa —patata— y su complejo alimenticio. En la agricultura del Nuevo Mundo destaca, entonces, un producto cultivado desde México hasta algunas regiones del Río de la Plata. El maíz cumple para los habitantes del continente el papel del trigo para los europeos; tanto que ha dado lugar a que, desde el punto de vista agrícola, los aztecas, los mayas, chibchas o pobladores del incario, hayan sido clasificados en el ámbito de las *civilizaciones del maíz.* Alexander von Humboldt ha escrito: *Cuando los europeos descubrieron América, el Zea, maíz... ya se cultivaba desde la parte más meridional de Chile hasta Pensilvania.*

En efecto, en todos los espacios de la geografía del Nuevo Mundo que albergaron altas concentraciones demográficas, y la sociedad estaba organizada en alguno de los sistemas político, económico y social de las altas culturas, el maíz ocupó un sitial importante en la alimentación. El mismo Humboldt afirmaba que seguía cumpliendo un papel insustituible al finalizar el siglo XVIII: *El año en que falta la cosecha del maíz, es de hambre y miseria para los habitantes del reino de México.* Sin duda, el extraordinario rendimiento de los plantíos —en granos por mazorca—, más altos en climas cálidos que en secano, pero siempre importantes, y la posibilidad de obtener hasta dos cosechas anuales en algunas regiones, han contribuido a una tan amplia difusión. Se trataba de una planta desconocida para los europeos, como muchas otras, hasta la época del contacto entre los españoles y las comunidades americanas.

La civilización maya apoyó su economía en el cultivo del maíz, utilizando el sistema de la *milpa,* un proceso de rotación que permitía recoger cosechas suficientes para la subsistencia e incluso para el intercambio. Y la roturación de tierras se realizó por el método de la roza, tala o quema de la vegetación, empleado en las áreas selváticas, sobre todo en las tierras bajas de la península de Yucatán y en Guatemala. El crecimiento urbano de la civilización maya y la fuerte concentración demográfica, estimulada por este fenómeno, pero cuyo origen puede ubicarse ya en el Formativo temprano, determinó una mayor exigencia de productos alimenticios y, en consecuencia, la quema de mayores extensiones de la floresta circundante.

Diversidad de productos

El talado e incendio de árboles y vegetación contribuía, en primera instancia, a fertilizar los cultivos con sus residuos. Pero la necesidad de trasladar la ubicación de la *milpa* cada pocos años, dejó a su paso extensas tierras áridas, ocasionadas por los desmontes, no aprovechables por carencia de técnicas adecuadas, y que requerían varios años para recuperarse. Pese a

Cuatro grabados de Poma de Ayala alusivos a los meses del año y su relación con la agricultura

todo, se emplearon sistemas de regadío que permitieron, como pudo observar Juan de Pineda, desarrollar los plantíos de cacao tanto en llanos como en montes o laderas. La fundación de ciudades y las demandas de apertura de tierras para nuevas *milpas* produjo, con el paso del tiempo, lo que Morley ha denominado el *colapso agrícola,* uno de los factores intervinientes en la decadencia del mundo maya.

La confederación azteca también tuvo como base económica la explotación agrícola, cuyo cultivo básico era el maíz. Si su rendimiento era bajo en las zonas de secano, e incluso en las húmedas, como Michoacán, en los climas suaves y tierras de regadío, los rendimientos de las cosechas eran muy elevados. En México se utilizó, de igual forma, el método de la *roza,* pero en muchas regiones el sistema de regadío, o la práctica de las *chinapas,* obtenía buenos resultados. Aquí también el conquistador dejó constancia de su asombro ante la ingeniería hidráulica de los aztecas, que permitió el desarrollo de una agricultura intensiva. La utilización del deshielo de las montañas nevadas y la intercomunicación de los lagos permitieron irrigar el valle de México. Un sistema de diques impedía que el agua salobre se mezclara con el agua dulce, y a la vez aseguraba un mejor control del riego.

El maíz se come asando o hirviendo la mazorca con el grano; secado y desmenuzado proporciona una harina con la que se confecciona una especie de tortas cocidas, denominadas *arepas,* y también se hace una bebida alcohólica, la *chicha,* sobre la base de su fermentación. Las *chinampas* permitieron la agricultura en los grandes lagos. Estaban conformadas por una superficie en forma de balsa, acotada por troncos y follaje, rellena con tierra, y sobre la cual se hacía la siembra. La *chinampa* permitía una importante producción de legumbres, tales como judías, tomates, pimientos, miltomate, calabazas, camotes —batatas—, el ñame y otras.

El suelo se fertilizaba con abonos orgánicos y el limo del fondo de los lagos. Otros productos del área azteca son: el frijol, el chile, el aguacate, la chirimoya, la guayaba, el mamey, el zapote, el plátano, etcétera. El nopal, de hojas y frutos comestibles, y el maguey, del que se extrae un zumo denominado *pulque,* y también un aguardiente llamado *mezcal.* Las hojas de este último proporcionan una fibra que sirve para hacer un hilo muy resistente, la pita de los europeos. Estaba muy difundido el cultivo del cacao, con el que los mexicanos hacían el *chocolatl,* mediante la mezcla de cacao, harina de maíz y vainilla, reduciéndolo incluso a tabletas, aunque también se utilizaba como bebida, disuelto en agua y combinado con especias. Como anota Humboldt, desde antiguo los aztecas tenían predilección, para preparar el chocolate, por el cacao procedente de Soconusco, en el área maya. Los granos de cacao se utilizaron para el intercambio comercial y tenían el valor de moneda en los mercados, como el de Tlatelolco.

La vainilla constituía un aromático muy apreciado y no demasiado abundante. México era el gran productor, aunque Humboldt señalaba, en el siglo XVIII, la existencia de otras variedades en Cuba, Santo Domingo, la costa venezolana, y las márgenes del río Amazonas, el Orinoco y la Guayana. El tabaco, cultivo desarrollado desde antiguo por los mesoamericanos, y sus usos actuales ya eran conocidos por éstos: aspirado como rapé, fumado en pipa, en cigarrillos liados en hojas de maíz, adaptados por los señores aztecas a tubos de plata —según Humboldt— o en la forma de cigarros puros. Es indudable que estaba presente en las ceremonias sociales y religiosas de los indígenas americanos.

Desde las descripciones de Colón y las observaciones de Oviedo, destacaron como productos principales en las islas del Caribe, el maíz y la yuca; con la harina de este tubérculo se prepara un pan llamado *cazabe,* de buena conservación y que fue incluso preferido por los conquistadores españoles para el acopio de alimentos en sus navíos, durante sus viajes de exploración por islas y costas. La yuca, conocida como mandioca, puede ser cultivada todo el año. De su cruce con el boniato, los indígenas de Santo Domingo han obtenido el *conuco,* que contiene más valores nutrientes. Los cocos, la piña, la papaya, los pimientos y múltiples hortalizas, constituían una variada gama de alimentos vegetales destacados con asombro por los cronistas.

También para el Tahuantinsuyu la agricultura constituía la base económica, y las características de la región, configurada por numerosos valles y quebradas en la cadena montañosa de los Andes, imponían diversos terrenos de cultivo y muy variados sistemas de regadío. Una ingeniería hidráulica avanzada permitía la irrigación por canales, utilizando los ríos de montaña y las corrientes de agua en los valles de la

Planta del cacao y de la canela en una lámina de La Enciclopedia

costa del Pacífico, y hacía posible el cultivo en andenes y terrazas, construidos en las laderas de las montañas, con frecuencia muy escarpadas. La labor comunitaria sobre la base de la *mita* —utilizando la mano de obra proporcionada por una fuerte concentración demográfica que demandaba, a su vez, alimentos—, permitió constituir muros para la canalización de las aguas y la facilidad del drenaje.

Intercambio regional

Un sistema de canales y de acequias llevaba el agua a los terrenos de siembra. La fertilización del suelo, también con abonos orgánicos, se realizaba con excremento de llama, y con el guano que se extraía de las islas del Pacífico. Pese a que el instrumental para el trabajo de la tierra era muy pobre, al igual que en las culturas mesoamericanas, el cuidado del suelo, la organización por el Estado de los trabajos, y el trabajo de las distintas comunidades, que incluía el Tahuantinsuyu, permitió —según ha estudiado John V. Murra— coordinar las obras de regadío y los cultivos a distintas alturas. Estos se pueden resumir, en líneas generales, como el complejo del maíz —cuyo límite comienza por encima de los 3.000 metros—, y el de la papa o patata —que puede encontrarse hasta niveles de 5.000 metros—, y de la que existe una inmensa variedad de tipos.

Su cultivo se extendía por toda la cordillera de los Andes, desde Chile a Nueva Granada, y constituyen el alimento básico de las tierras frías. *El calendario agrícola de los incas* —escriben José Alcina Franch y Josefina Palop— *comenzaba en agosto, cuando se preparaban los campos para la siembra del maíz en setiembre. Durante los dos meses siguientes se regaban los campos utilizando los diferentes sistemas hidráulicos. En diciembre se hacía la siembra de las papas, la oca y las legumbres. Durante el mes de enero, en que las lluvias se van haciendo cada vez más intensas y frecuentes, se escardan los campos, mientras que en febrero y marzo, al tiempo que el maíz iba creciendo y madurando, se trataba de defender la cosecha de los pájaros y otros animales. Los meses de abril y mayo eran los más alegres, ya que llegaba el momento de hacer la recolección de otras plantas y el almacenamiento de los diferentes productos agrícolas.*

En la costa y en los valles menos elevados, el cultivo principal era el maíz, que se combinaba con la batata, el ají, las calabazas, el cacahuete, frijoles, porotos, alubias y mandioca, entre otros productos hortícolas. Además, la quinua, un grano de las tierras frías, y la yuca, contribuían con otros cultivos de las zonas cálidas como el tomate, los pimientos, el ananá —la piña—, o la papaya, a enriquecer la oferta alimenticia. El maíz se comía tanto tostado como cocido, y sazonado con yerbas y ají. La *chicha,* una bebida fermentada se producía con sus granos. La patata, a su vez, también se preparaba de varias maneras, y parte de la cosecha se desecaba luego de extraer el agua de los tubérculos convirtiéndolas en *chuño,* un procedimiento que permitía su conservación como alimento durante largo tiempo. La *coca,* cuyas hojas se masticaban para soportar las fatigas de las altura y los duros esfuerzos realizados por los indígenas del incario durante sus tareas, fue otro cultivo importante. Las Casas menciona su presencia en las islas, llevada en polvo en bolsitas y utilizada por los indios para las tareas extremadamente agotadoras.

Productos como el algodón, utilizado desde épocas tempranas por los pueblos aztecas y los andinos, así como algunas especies tintóreas, como el palo brasil, con el que se produce el añil, se acumularon a su vez a las novedades descubiertas por españoles y portugueses a lo largo de sus incursiones por el continente americano. La llegada de los conquistadores produjo una transmigración de especies alimenticias, realizando un intercambio regional de los diversos cultivos que habían incorporado a su dieta, y que llevó consigo a otras regiones como consecuencia de sus propias necesidades de subsistencia. Así, por ejemplo, la patata, desconocida para los mesoamericanos, llegó a México desde Perú; el añil fue trasladado desde Nueva España a Venezuela; el pino piñonero, viajó a Perú desde Nueva España; el cacao desde Nueva España a Venezuela, y el algodón desde los Andes al Río de la Plata. En las zonas de colonización, este traslado de plantas y frutos comestibles enriqueció una oferta alimenticia que se incrementaría con la presencia de especies trasplantadas de Europa.

El intercambio América-Europa

América ofreció al mundo europeo una variedad de productos hasta entonces desconocidos; pero a su vez recibió, por parte de los colonos ibéricos, que no podían prescindir de la mayor parte de su alimentación habitual, especies inexistentes en el territorio del Nuevo Mundo. No obstante, la oferta de plantas y frutos

Cuatro grabados del Poma de Ayala sobre la nueva sociedad peruana surgida a raiz de la conquista

americanos fue imprescindible. Así lo ha subrayado Céspedes del Castillo: *En contraste con la pobre o nula ganadería autóctona, América indígena ofreció numerosas especies vegetales domesticadas, que constituyen el diecisiete por ciento de las cultivadas en todo el mundo.* De este modo, al tiempo que se generaba una corriente emigratoria de seres humanos desde la Península Ibérica hacia los territorios de América, las especies vegetales del Nuevo Mundo irrumpían en Europa, y con el tiempo, muchas de ellas pasarían a incorporarse a la dieta cotidiana de sus habitantes. La patata, que fue aceptada más lentamente que otros productos, como por ejemplo los tropicales, llegaba a fines del siglo XVI a los países del norte. Pronto se convirtió en un componente principal de la dieta de los pobres, y en el siglo XVII las hambrunas pudieron ser superadas en muchas regiones gracias a la existencia de la patata y la mandioca, trasladada también desde América. Un país que utilizó la patata como alimento básico de la sociedad rural fue Irlanda, sometida a un fuerte crecimiento demográfico.

El maíz, dada su capacidad para alimentar poblaciones densas, tuvo rápida aceptación entre los europeos, pero si bien en algunas regiones del sur del continente ha competido en extensión cultivada con el trigo y la cebada, el trigo conservó un sitial de preferencia. La batata, de rápido crecimiento y producción elevada, se introdujo en España al principio como golosina, ya que se vendía en trozos y confitada, e incluso se le atribuyeron propiedades afrodisíacas. Tuvieron asimismo rápida difusión los frijoles, el cacahuete, los tomates, pimientos, el chile o ají, la quinua, chirimoyas, mangos, aguacates, piñas, mamey, papaya y otros frutos tropicales.

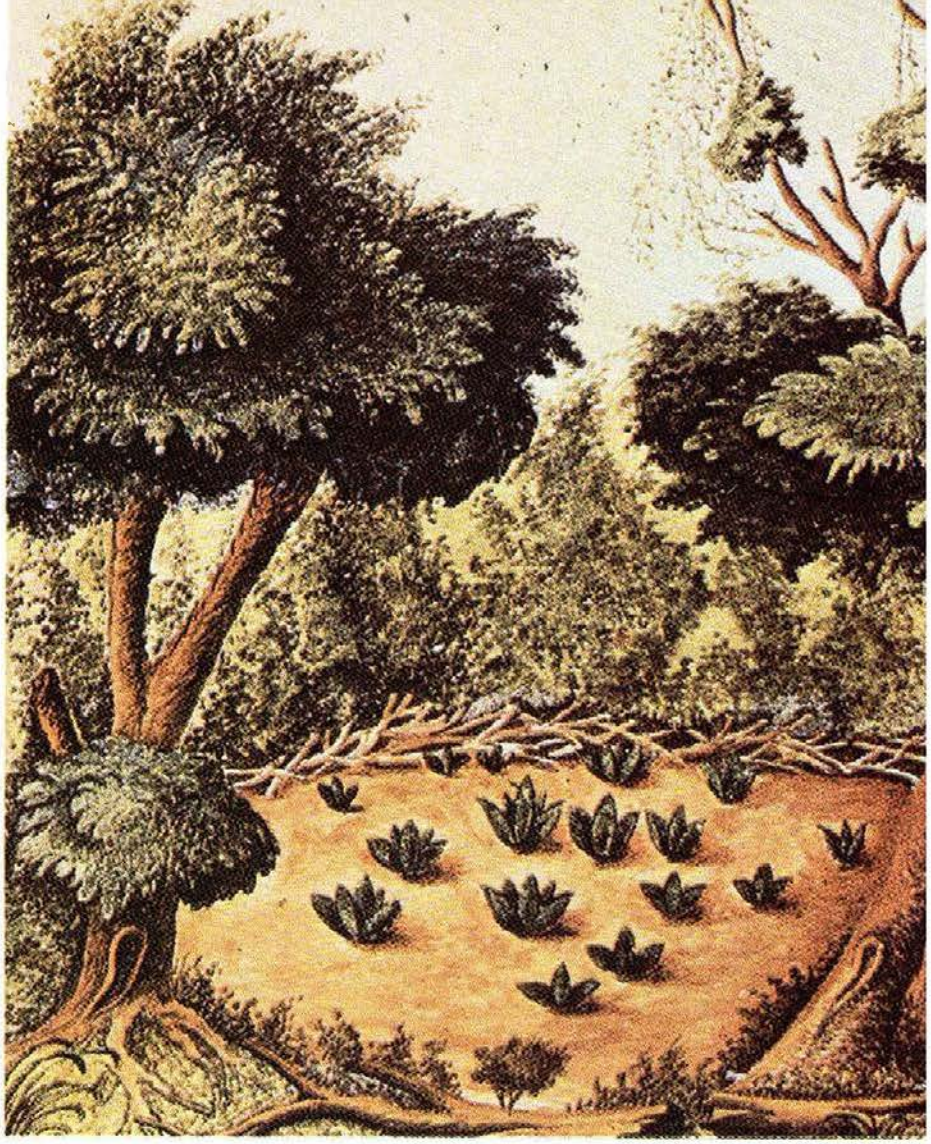
Entre las plantas medicinales se adoptaron la quina, la zarzaparrilla y otras. La aceptación del cacao, con que los mayas y mexicas fabricaban el preciado *chocolatl,* y que pasa con su propio nombre —chocolate— a los países europeos, fue muy rápida, pues venía precedido del comentario de sus excelencias por parte de los españoles que lo habían gustado en América. En efecto, el padre José de Acosta, entre otros cronistas, así lo apuntaba: *Y, en fin, es la bebida preciada y con que convidan a los señores que vienen o pasan por su tierra, los indios y los españoles, y más las españolas hechas a la tierra, se mueren por el negro chocolate. Este sobredicho chocolate dicen que hacen en diversas formas y temples: caliente, y fresco y templado. Usan echarle especias y mucho chili; y también le hacen en pasta, y dicen que es pectoral y para el estómago, y contra el catarro.* Su consumo se puso de moda en las reuniones sociales de la sociedad europea de finales del siglo XVII, un hecho que contribuyó a estimular su exportación desde el área del Caribe.

Junto al cacao fue transmitida la utilización de la vainilla, no obstante que en esa época existían opiniones que la consideraban nociva e irritante del sistema nervioso. Era conocido, con todo, su empleo por los indígenas para preparar bebidas y como planta medicinal. Su precio era muy elevado y casi toda la vainilla que llegaba a Europa provenía de México y Guatemala, y se fletaba desde el puerto de Veracruz. El algodón, en su variedad americana, fue asimismo producto de exportación. El tabaco, llevado a Europa, no cosechó una rápida acogida; al principio sus plantas fueron utilizadas como ornamento; se le consideraba una droga exótica, e incluso en el siglo XVI se afirmaba que tenía virtudes curativas contra diversas enfermedades. Pero finalmente se convirtió en importante consumo social, e incluso en un hábito de personas distinguidas. Fumarlo en pipa, en cigarros de hoja, en cigarrillos y aspirarlo en forma de rapé, configuraron usos que continúan hasta la actualidad y cuyo origen, como ya señalamos, debe buscarse entre los indígenas americanos.

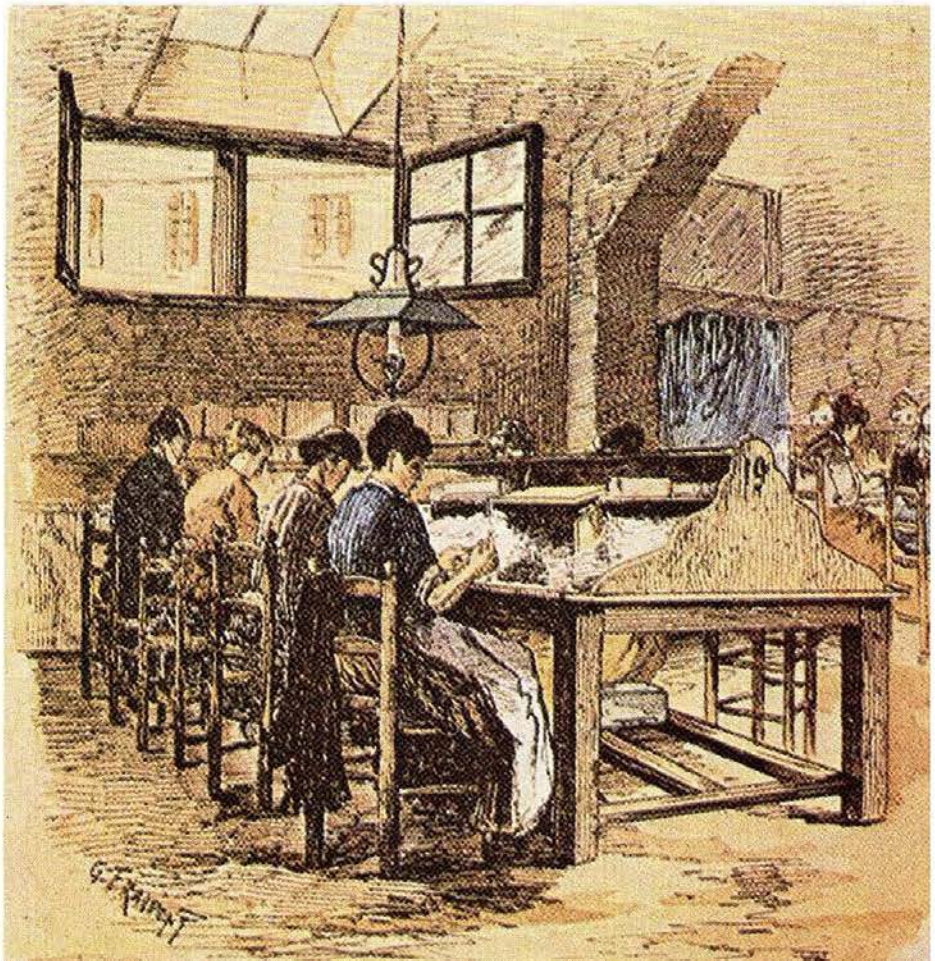
Las plantas tintóreas de América fueron acogidas por su gran utilidad para la industria textil de los países europeos. El campeche, o *palo brasil,* existente en las selvas tropicales, proporciona una tintura roja para el teñido de los paños. Si bien su nombre se debe a la gran difusión que de él hicieron los portugueses por su explotación en las costas de Brasil, existían variedades en las islas del Caribe, donde fueron encontradas por Colón, y más tarde, desde La Española, se exportaron grandes cantidades de la madera tintórea. En territorio azteca y en Centroamérica se hallaron, asimismo, importantes extensiones de árboles de esa especie, que constituía una importante aportación para la industria textil española, por lo que fue defendido contra la extracción de origen extranjero.

También el índigo, cuya fuente de cultivo más alta se encontraba en la costa de Campeche, fue utilizado para teñir las telas de azul. Nueva España, Yucatán y Guatemala se convirtieron en productoras de las especies indígenas, que proporcionaban al añil y competían ventajosamente con las procedentes de Asia, que se pagaban en Europa a precios muy elevados. Ya en el siglo XVII, la exportación americana del índigo con destino a España era considerable.

Plantación de tabaco (grabado del siglo XIX)



Elaboración manual de cigarrillos a finales del siglo XIX



Planta del tabaco

Un subproducto, derivado del cultivo del nopal en México, es la cochinilla. Los insectos nacidos del depósito de los huevos de cochinilla en las hojas de nopal permitían extraer un colorante color grana, de gran valor en el mercado.

Finalmente, el algodón, utilizado por las civilizaciones mesoamericanas y andinas para su producción de paños y tejidos, penetró con éxito en Europa y en España fue de gran utilidad para una industria textil catalana en auge. Finalmente, otros productos industrializables como el henequén o pita, y el caucho, conocido por los españoles en territorio azteca, tuvieron asimismo aceptación en el Viejo Mundo.

Escaso interés por el trabajo agrícola

La agricultura, que exige la radicación en la tierra de los colonos, no era una actividad atractiva para los soldados de la conquista, cuyo propósito era la explotación en procura de las soñadas regiones donde abundaba el metal precioso. Obtener un rápido enriquecimiento por un golpe de fortuna estaba, por otra parte, en la mentalidad de la época, y las primeras noticias de existencia de oro contribuyeron al fracaso de los esfuerzos pobladores iniciales dirigidos a estimular núcleos agrícolas, dificultados además por otras causas, como el desconocimiento del medio, la dificultad de abastecimiento, la carencia de animales de labor, etcétera, pese a la introducción de herramientas de labranza como, por ejemplo, el arado, que otorgaba ventajas considerables frente al instrumental indígena para roturar la tierra.

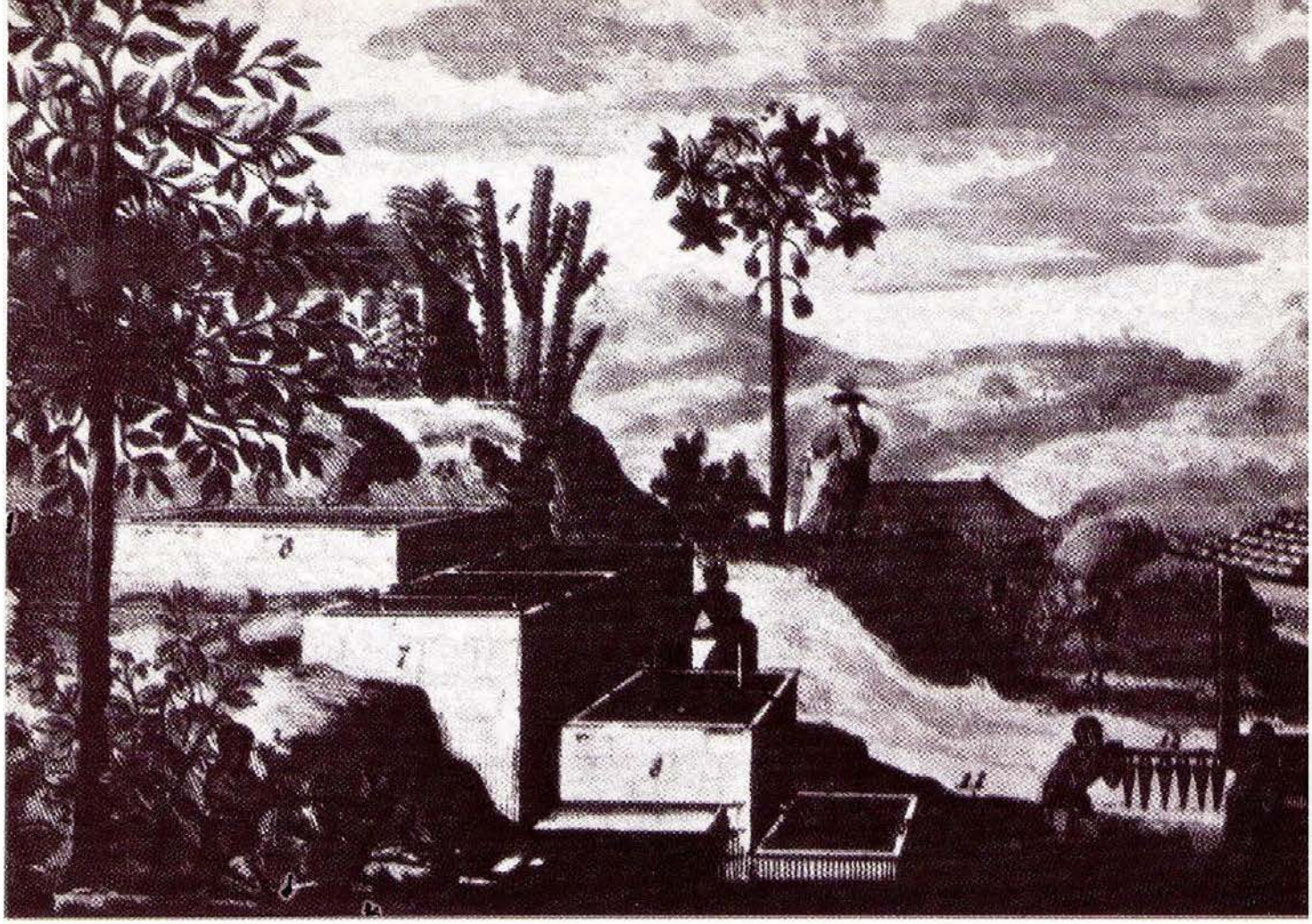
Por otra parte, los cultivos vernáculos que sirvieron de sustento a los soldados de la conquista permitieron, durante cierto tiempo, continuar eludiendo unas tareas agrícolas que se hacían más necesarias a medida que el ámbito de la penetración de la mano de obra indígena suplía —con una dieta sobre la base del maíz, el cazabe, la patata, los frijoles, y las frutas tropicales— el cultivo de las especies europeas que formaban el hábito alimenticio de los españoles.

Pronto se realizaron, sin embargo, esfuerzos para aclimatar cereales, como el trigo, el centeno, la avena y la cebada, con semillas transportadas desde el Viejo Mundo. Pero el agricultor peninsular no hará acto de presencia en el escenario americano durante el siglo XVI, pese a los esfuerzos de algunas autoridades de Indias y de los intentos de algunos misioneros, como Las Casas, por fundar colonias rurales en el Nuevo Mundo. Hernán Cortes atendiendo a los proyectos de Carlos I para fomentar la agricultura, escribía a éste desde Tenochtitlan, el año 1524, subrayando las aptitudes del indígena para esa labor ... *porque hay muchos de ellos que tienen sus huertas y siembran en ellas toda la hortaliza de España de que aca se ha podido haber simiente y certifico a vuestra cesárea majestad que si las plantas y semillas de las de España tuviesen vuestra alteza fuese servido de mandarnos proveer de ellas, como en la otra relación lo envié a suplicar, según los naturales de estas partes son amigos de cultivar las tierras y traer arboledas, que en poco espacio de tiempo hubiese acá mucha abundancia de que no poco servicio pienso yo que redundaría a la imperial corona de vuestra alteza, porque sería causa de perpetuarse estas partes y de tener en ellas vuestra sacra majestad más rentas y mayor señorío que en lo que ahora en el nombre de Dios Nuestro Señor vuestra alteza posee.* Y de esta capacidad para las tareas agrícolas que había descrito tan bien en los naturales de Nueva España pronto sacaría partido Cortés, mediante el sistema de la encomienda, para extraer beneficios de sus ingenios azucareros en Cuernavaca y Veracruz.

Luego del fracaso inicial en las Antillas, el trigo tuvo una rápida expansión en el siglo XVI, sobre todo en los valles centrales de México, y en regiones como Puebla, donde podían ser de utilidad los sistemas de regadío de la cultura azteca, las cosechas fueron muy altas. En Nueva Granada, en los Andes peruanos y en territorio de Chile también se extiende el cultivo. Pese a que los nativos seguían prefiriendo su alimentación tradicional, el sistema de la encomienda hizo posible que de su trabajo surgieran dos tipos de cultivo: el de trigo destinado al sustento de los españoles, entregado por lo general como tributo, y el que realizaban para su propio consumo.

La tradición de la huerta peninsular culminó en el traslado a tierras americanas de muchas legumbres procedentes del Viejo Mundo. Desde el siglo XVI, las casas de personajes principales y de misioneros poseían ya su propio huerto de cultivos europeos, donde prosperaban los guisantes, judías, hortalizas, naranjos, limoneros, olivos e incluso vides. También se difundieron especies como el ajo, plantas textiles como el cáñamo, y plantas forrajeras para alimento de la ganadería, que los españoles in-

Elaboración del índigo en las Antillas (arriba). *Hacienda brasileña en las proximidades de Manaos* (abajo)



trodujeron en un continente donde no existían demasiados animales de labor.

Las dificultades para aclimatar en gran escala el olivo y la vid, desde que el propio Colón transportara a La Española las primeras cepas, estimularon durante largo tiempo la exportación de aceite y vinos desde España. Finalmente, al promediar el siglo XVI, los valles de Lima contemplaban la exuberancia de los primeros viñedos, que la expansión de la conquista implantaría en territorio chileno. La caña de azúcar, llevada consigo por los españoles en sus primeras expediciones, tendría un rápido rendimiento en las islas del Caribe y en Centroamérica, y si en los primeros tiempos sirvió al consumo local, más tarde su cultivo en plantaciones con fines capitalistas introdujo cambios decisivos en la fisonomía regional y en la estructura social. Fue trasladada a Perú en los primeros tiempos de la conquista, allí se extendería en los valles costeros y otras zonas, como Arequipa y Cuzco, para continuar su marcha hacia el Río de la Plata, donde en una época inicial se planta en las cercanías de Asunción. La banana —el plátano— es otro producto de plantación; fue llevado desde Canarias, aunque en el Caribe existía una especie silvestre que, no obstante, parece haber sido inferior a la importada desde las islas atlánticas o de Guinea.

La agricultura colonial

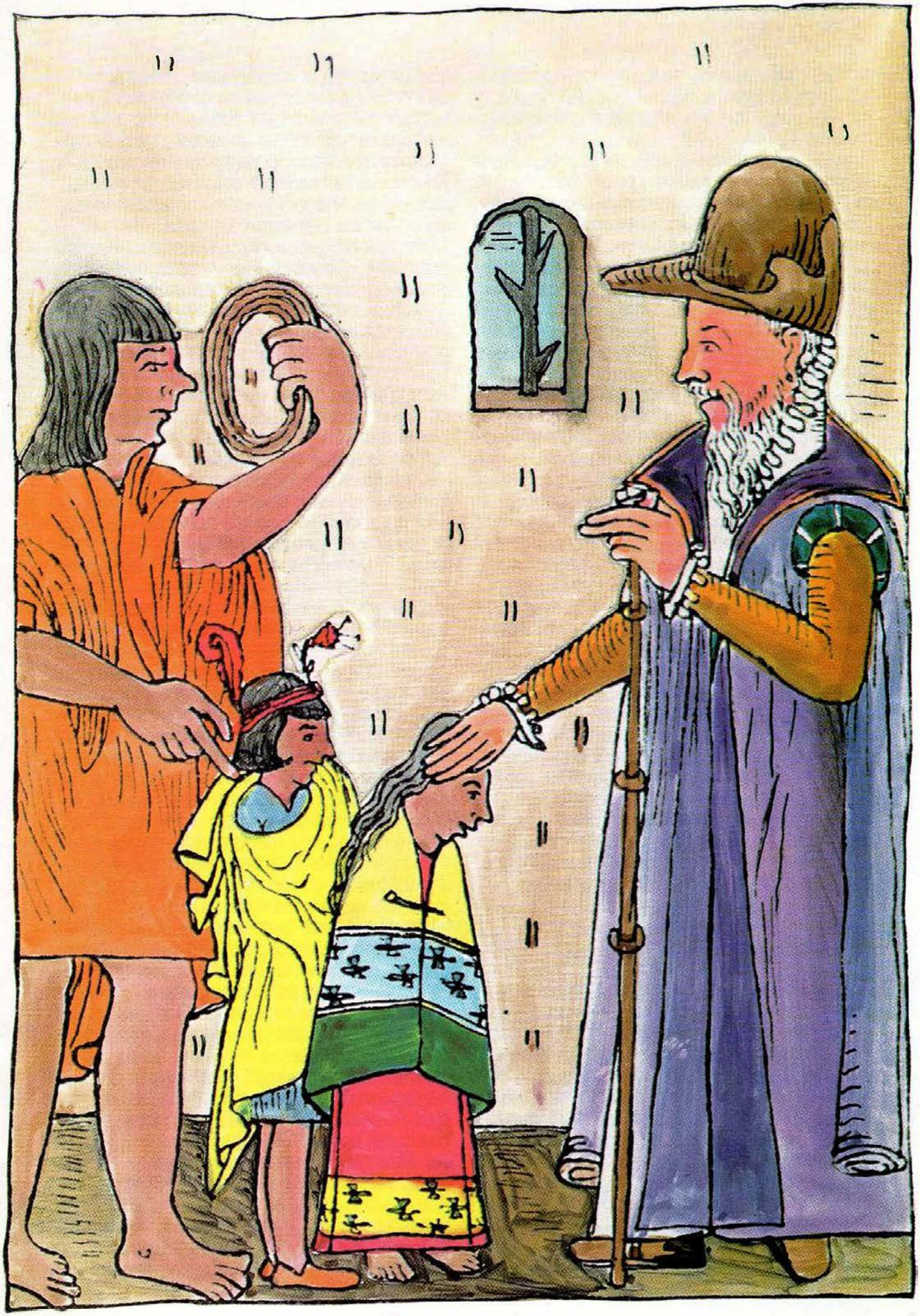
La presencia ibérica significó para el territorio americano el comienzo de profundas transformaciones que, por supuesto, no sólo se darían a nivel de las estructuras sociales, o en la modificación de los paisajes naturales, sino también en el sistema ecológico, por la introducción de sistemas de cultivo extensivo, destinados a la producción para el mercado exterior y a la utilización masiva de mano de obra indígena. Esta aparición de la agricultura colonial, que responde a necesidades de autoabastecimiento, y que surge entrelazada con la ganadería, se encuentra vinculada a la encomienda, como han subrayado varios autores. Su segundo paso dará nacimiento a la hacienda. Enrique Florescano señala que *la primera revolución que transforma la tierra en Mesoamérica fue la propia invención de la agricultura en tiempos prehistóricos. La segunda revolución tuvo lugar algunas décadas después de la conquista, cuando el brutal descenso de la población americana coincidió con la penetración de los españoles en la tierra y la propagación de las plantas y animales europeos.*

Los privilegios otorgados a los conquistadores dieron nacimiento a la encomienda; la hacienda nace de la transformación, a largo plazo, de la propiedad, de los primeros repartos de tierras: *peonías* y *caballerías*, realizadas siguiendo la tradición de la Reconquista, y que subrayaron el carácter militar de dichas mercedes reales. La denominación *estancia*, aplicada con frecuencia a las tierras en propiedad, indicaba el lugar donde se detenía o moraba el propietario y, por lo general, se refería a tierras ganaderas, aunque en el siglo XVII muchas evolucionarán hacia una producción pastoril y agrícola. Uno de los problemas generados por el latifundismo ganadero fue la invasión de tierras de las comunidades indias, con destrucción de la *milpa* y otras cosechas de subsistencia, desalentando la agricultura de los pueblos nativos.

Este factor contribuyó a la despoblación de muchas zonas y a la consiguiente apropiación de tierras por los colonos, cuando no a numerosos conflictos. La ocupación ilegal de enormes territorios a partir de las primeras concesiones creó serios problemas que obligaron a la Corona a tomar medidas para evitar que prosperara el latifundio, en un intento de frenar esta acumulación de tierras en favor de los que poseían mayor riqueza. El sistema que se puso en práctica, pese a todo, respondía más a las urgencias del erario español que a la drástica finalidad de impedir la prosecución de la acometida latifundista. En efecto, el método de la *composición*, aplicado desde la última década del siglo XVI, contribuyó a consolidar la gran propiedad, sin mitigar ninguno de los males denunciados por los contemporáneos.

Obligados los propietarios a justificar sus derechos de posesión, o a pagar las cantidades que estipulaba la Hacienda real, los más poderosos pudieron legitimar propiedades obtenidas por la usurpación, o por otros métodos ilegales, un hecho que gravitó negativamente sobre los pequeños propietarios y las comunidades indígenas. Y será en el siglo XVII, como consecuencia de éste y otros factores que veremos más adelante, cuando tiene lugar el nacimiento de la gran propiedad de signo capitalista: la *hacienda*. Un estudio de la transformación que implicó el pasaje de la *estancia* a la gran hacienda ha sido realizado, para el valle de Jequetepeque en el Perú colonial, en un interesante trabajo del historiador Manuel Burga, señalando la

Encomendero español recibiendo el homenaje de una familia peruana (grabado coloreado del Poma de Ayala)



ventaja que obtienen de las composiciones los diversos sectores sociales, entre ellos las órdenes religiosas, para acumular grandes extensiones de tierra.

Pero en los primeros años de la conquista, si obtener tierras no era desdeñable, no constituía el principal objetivo de los peninsulares que llegaban a América. Los primeros núcleos preurbanos, o las ciudades levantadas, como puesto de avanzada, o como puerto de enlace, requerían, por cierto, abastecerse de alimentos y los necesitaban asimismo los soldados que se aprestaron a desplazarse por esa geografía que para ellos representaba una nueva escala de magnitudes.

No obstante, los primeros pasos estaban dotados de inseguridad, y no sólo como consecuencia del enfrentamiento con lo desconocido, sino también por la imprecisión sobre lo que se esperaba encontrar en cada avance por el territorio americano —aunque, por supuesto, el botín de metales preciosos, e incluso obtenerlo de las vetas auríferas, eran fines claros—, y estos factores no coadyuvaron a considerar la agricultura como una posilidad de riqueza, sobre todo porque de ella no se podían extraer las rápidas fortunas que alentaban a los soldados de la conquista. Por fin, el internamiento de los grupos conquistadores en territorios de imprevisibles distancias y peculiaridades climáticas, hacía perder todo contacto con los centros de partida, e indujo a tomas de decisión no siempre concordantes con el propósito general de la Corona. La suma de estos y otros elementos no podía menos que producir una dualidad, que se manifestó con dramatismo en los resultados de los comportamientos con el indígena: explotación y mortalidad por un lado; y protección y adoctrinamiento por el otro.

Crisis de los cultivos indígenas

La caída de los centros político-culturales que organizaban las dilatadas regiones mesoamericana y andina implica la extinción de las grandes unidades de almacenamiento de víveres, y de todo el sistema destinado a colectar y distribuir el grano para extensas comunidades indígenas. Un fenómeno que, sumado a otros que trajo consigo la conquista, es punto de partida para las altas cifras de mortandad exhibidas por la demografía nativa en esos años.

El avance de la conquista impuso, asimismo, una carga adicional a las colectividades indias, puesto que a la inseguridad creada por la desaparición del antiguo modelo de la subsistencia, se agrega la obligación de acudir en ayuda de las demandas de alimentos para los españoles por medio del tributo y los servicios personales. Sin duda, el avance español en territorio americano, durante las primeras décadas, estuvo sustentado ante todo en la adopción de la dieta indígena, como se ha señalado desde los primeros viajes de Colón.

Sin embargo, la fundación de ciudades impuso unos cultivos de tipo europeo que debían ser desarrollados por la población indígena. Esta cedió, no sin resistencia, a las exigencias de sembrar cereales. Los primeros ensayos para conseguir que los mesoamericanos plantaran trigo junto a la milpa de maíz no tuvieron éxito. Por otra parte, no se disponía entonces de herramientas apropiadas ni de animales de tiro para el trabajo de la tierra, por lo que el cultivo se realizaba con el método tradicional de los nativos. Además, los terrenos escogidos en primera instancia —valles demasiado húmedos y zonas tropicales— no eran convenientes para la germinación adecuada de este cereal.

Las tentativas se realizaron a expensas de la mano de obra nativa, sobre la base de la existencia de la encomienda, y finalmente las mieses comenzaron a crecer en el altiplano. Según las fuentes, las grandes regiones productoras eran el valle de Atlixco, donde hacia finales del siglo XVI se recogían unas 100.000 fanegas de trigo, el valle de San Pablo y el inmenso valle de El Bajío. Estas zonas abastecían a las flotas peninsulares y lograron exportar excedentes a las Antillas, en tanto en las cercanías de la ciudad de México, en algunas áreas de Michoacán y en Guadalajara, existían otras áreas sembradas, aunque de menor desarrollo.

El trigo se elevó también en los valles del altiplano andino, y más tarde en las cercanías de Lima. En algunas de estas comarcas, la existencia del regadío instalado por los mesoamericanos permitió recoger hasta dos cosechas anuales. La curva de los precios del pan se mostró irregular durante el siglo XVI, en parte por la insuficiencia de medios, pese a que se aumentó la importación de arados y de bueyes, y como consecuencia a la vez de fluctuaciones climáticas. Sin embargo, el abastecimiento de las regiones de colonización demostró con elocuencia el progreso de las áreas trigueras, y el precio del pan descendió en la segunda mitad del siglo XVI. El arroz demostró mayor capacidad de adaptación a los diversos climas del Nuevo Mundo, y dio muy buenas cosechas en tierras tropicales. También los cítricos, diversas hortalizas, frutales y la vid se desarrollan con rapidez. La ciudad de México, por ejemplo, se

abastecía de la producción de naranjas y limones procedentes de Cuernavaca y de Atlixco.

Si los peninsulares no podían prescindir del pan de trigo, tampoco renunciaron al vino, por tratarse de dos presencias tradicionales en su mesa. En el cultivo de la vid se reprodujeron las dificultades experimentadas por la siembra del trigo. Los ensayos preliminares en las Antillas fracasan a su vez, y tan sólo se expande con facilidad al norte de Nueva España, en California y en los valles peruanos, sobre todo en las proximidades de Lima; en la zona andina se consideraban como de excelente calidad los viñedos de Nazca, Pisco y Arequipa. También se prodigaron las vides en la provincia de Cuyo, para luego continuar su marcha hacia los valles de Chile.

Pese a una primera época de estímulo a la expansión vitícola durante el período de Carlos I, la disminución en las exportaciones de vino desde España, debido al crecimiento de la producción americana, llevó a Felipe II primero, y a Felipe III más tarde, a restringir las áreas de viñedo en el Nuevo Mundo y otras medidas defensivas de los intereses peninsulares. Con todo, los decretos de la metrópoli no frenaron totalmente la continuidad de un cultivo que siguió, pese a todo, abasteciendo una parcela del mercado interno. El olivo experimentó el mismo proceso: el estímulo inicial, y luego las restricciones ordenadas por la Corona, cediendo a las presiones de los productos peninsulares que temían perder su ascendencia en el mercado del Nuevo Mundo.

Los portugueses en Brasil

En Brasil, la agricultura de subsistencia se enfrentó a problemas aun más graves. Una colonización destinada, desde el comienzo, a la explotación en gran escala, primero del *palo brasil,* luego del azúcar, intentó, como en la América española, convertir al indio en cultivador de los productos alimenticios necesarios, y más tarde en mano de obra para las plantaciones. La división de la costa brasileña en doce zonas, denominadas *capitanías,* y adjudicadas a *donatarios* particulares con poderes jurisdiccionales, movilizó capitales en empresas colonizadoras, cuyo objetivo principal era el desarrollo de cultivos azucareros, dado el gran valor comercial del producto en Europa. La existencia de tierras aptas y clima tropical se reveló aún de mayor calidad para la plantación de caña en el nordeste, en la región del actual estado de Pernambuco.

Pero en esa parte del litoral atlántico no existían altas culturas, ni comunidades nativas sedentarias. En consecuencia, los portugueses no pudieron beneficiarse de una estructura destinada a la producción agrícola ya preexistente. Para la sociedad conformada por los indios tupis esta organización era totalmente extraña, y los intentos de forzar al indígena para que labrara la tierra en beneficio de los portugueses encontraron una doble resistencia: su poca disposición para adaptarse a esas tareas, y su capacidad para hacer frente al conquistador atacando con éxito sus emplazamientos. Los intentos por esclavizar a los indígenas estaban en la base de estos conflictos, sobre todo porque la industria azucarera, que exigía desbrozar la tierra, plantar la caña, levantar la cosecha, transportar el producto, poner en funcionamiento los ingenios, etcétera, sólo podía ser rentable entonces utilizando mano de obra esclava.

No obstante, durante los primeros años, las relaciones entre indígenas y portugueses fueron amistosas y aquéllos proveían a los colonos de harina de mandioca, frutos y aceite de palma. Fue posible entonces en algunas zonas —como Bahía de todos los Santos y Porto Seguro— atraer una población estable y poner en marcha los primeros ingenios azucareros. Pero la explotación intensiva de las concesiones para plantar caña de azúcar fracasó con los indígenas. Habría de recurrirse al traslado de emigrantes desde la isla de Madeira, donde a partir de 1530 el azúcar estaba siendo suplantado por los viñedos.

Sin embargo, el blanco no conformó sino una pequeña parte del personal del ingenio, aunque de enorme utilidad por su experiencia. La plantación se desarrolló sobre la base del régimen esclavista y, como afirma Fréderic Mauro, *el comercio entre Portugal, el resto del imperio portugués y Brasil, fue predominantemente de esclavos desde este a oeste, y de azúcar desde oeste a este.* Desde comienzos del siglo XVI, se instalaban en tierras brasileñas la gran propiedad y el monocultivo destinado a la producción exportable. Y daba forma a una sociedad que el sociólogo Gilberto Freyre ha caracterizado como agraria en su estructura, esclavista en su técnica de explotación económica, y mezclada con el indio y con el negro en su composición.

La expansión agraria del siglo XVII

Dos núcleos fundamentales en la vida económica y social de la América colonial: los centros urbanos y el complejo minero, proporcio-

nan un fuerte impulso a las zonas agrícolas. En efecto, la hacienda surge al comienzo para satisfacer la demanda de estos dos focos de consumidores. La ciudad, alimentada por la emigración peninsular desde mediados del siglo XVI, crece con rapidez y expande sus límites. Durante sus comienzos, los centros poblados, que podíamos denominar preurbanos, podían subsistir con la agricultura indígena, que los proveía de maíz, trigo, vegetales y frutas; pero más adelante fue necesario producir un mayor volumen de trigo, vides y azúcar.

La ciudad de México, por ejemplo, era abastecida por un cinturón de chacras y de haciendas que combinaban agricultura y ganadería, pero también desde otras regiones —y Guadalajara es un ejemplo— viajaba hacia la capital azteca la producción rural. Una articulación similar con su entorno se reproducía en la ciudad de Cuzco, en los Andes peruanos, puesto que ya desde sus orígenes constituía un importante mercado. Hacia el final del siglo XVII consumía buena parte de los productos de las 700 haciendas que habían desarrollado en la zona. Como consumidores agrícolas también irradiaban sobre las comarcas próximas núcleos urbanos menos densos, tal el caso de Puebla, o Valladolid en Nueva España.

Cieza de León nos ha dejado, en *La crónica del Perú,* un inventario del desarrollo de la agricultura mixta, de especies nativas y europeas, desde Panamá hasta el norte de Chile. Lima en Perú, según la descripción de Cieza, durante la primera mitad del siglo XVI , era abastecida por un cinturón de huertas y chacras: *Fuera de la ciudad, a una parte y a otra, hay muchas estancias y heredamientos, donde los españoles tienen sus ganados y palomares, y muchas viñas y huertas muy frescas y deleitosas, llenas de las frutas naturales de la tierra, y de higueras, platanales, granados, cañas dulces, melones, naranjos, limas, cidras, toronjas y las legumbres que se han traído de España.*

Más adelante, el crecimiento de la ciudad atrajo la producción del valle de Cañete, que le proporcionaba cereales y legumbres, en tanto que el vino llegaba desde el valle de Pisco. A su vez, Chile enviaba por mar el fruto de sus trigales y viñedos, sobre todo de Copiapó, La Serena o Huasco, en su región norteña. La Paz y Arequipa recibían patatas y quina desde las tierras altas de Puno, y de las comarcas cercanas el vino, alubias, ají, azúcar y coca. Quito se convirtió desde su primera época en un considerable centro de consumo de granos, vinos y productos de huerta; en esos tiempos algunas *chacras* la circundaban y abastecían. En el siglo XVII, las haciendas de la sierra, algunas de ellas muy extensas, y las plantaciones de azúcar de la costa, aseguraban el aprovisionamiento de la población quiteña.

En Nueva Granada, Santa Fe de Bogotá estuvo provista en buena medida por la agricultura de la sabana; en Venezuela, el trigo fue cultivado al norte de la Victoria, valle del Tuy, valle de Aragua, El Tocuyo y Barquisimeto en el siglo XVI, y sus cosechas permitían atender la demanda de Coro y Maracaibo, e incluso exportar a Cartagena y a La Española. No obstante, la mayor parte de la población rural consumía la agricultura que provee el *conuco:* mandioca, maíz y judías. Cuando Caracas incrementa la demanda de alimentos, su atracción como mercado no sólo se ejerce sobre la provincia, donde se destaca la importancia de los sembrados de trigo, sino también sobre las haciendas de los llanos.

Los centros mineros requerían, asimismo, altos volúmenes de productos alimenticios. Las minas de Potosí, descubiertas en 1545, y donde la labor debía realizarse en zonas situadas a 4.000 metros de altura, concentraron rápidamente varias decenas de miles de trabajadores: se ha calculado que esta ciudad minera llegó a tener de 120.000 a 150.000 habitantes. Esta cuenca argentífera conformaba un formidable mercado que estimuló el desarrollo agrícola de los valles cercanos, e incluso irradiaba sobre regiones muy alejadas. No sólo el maíz, el trigo, la patata, las alubias y legumbres, sino también el vino, hojas de coca, yerba mate, etcétera, eran acarreados para consumo del núcleo minero. La coca, procedente de los cultivos de *ceja de la montaña,* en Cuzco, se complementaba y, más tarde competiría, con la producción del Alto Perú.

La plata de Potosí —afirma Richad Konetzke—, *dio lugar al nacimiento de un amplio espacio agrario que se extendía desde el Atlántico hasta el Pacífico.* A su vez, otros complejos mineros, entre ellos Oruro, a comienzos del siglo XVII se transforman a corto plazo en fuertes núcleos demográficos. Otras ciudades mineras, tal es el caso de Antioquía y Tolima, en Nueva Granada, requerían constante aprovisionamiento para la población local, y estimulan una continua expansión de los cultivos en los valles de las proximidades. En Nueva España la demanda de los grandes enclaves mineros de Zaca-

---

La ganadería en el Perú del siglo XVIII (de la obra de Martínez Compañón, Trujillo del Perú)

tecas, Guanajuato, o San Luis Potosí impulsó el desarrollo de zonas agrarias para alimentar a sus poblaciones de trabajadores. Zacatecas, y más tarde Guanajuato, centros productores de plata, fueron factores en buena medida determinantes para la expansión agrícola de El Bajío.

La mano de obra indígena, facilitada por el sistema de la *encomienda,* estuvo sujeta a revisión numerosas veces, y uno de los intentos fueron las *Leyes Nuevas* de 1542. Sin duda, pese a las protestas de los conquistadores, que aspiraban a que los indios encomendados fueran transferibles a sus descendientes, la rápida disminución de la población nativa exigía introducir algún tipo de racionalidad en la distribución de la encomienda. Pero las dificultades para suprimir sin graves disturbios los abusos más flagrantes que propiciaba el usufructo de esa mano de obra gratuita —usufructo estimado como un derecho inamovible por los colonizadores— fueron postergando una resolución definitiva. El problema fue pasando, con recortes legales para evitar el abuso de los encomenderos —que en los hechos no siempre eran respetados—, a través de los distintos reinados de la casa de Austria, hasta su abolición definitiva por el borbón Felipe V, en 1720.

No obstante, en muchas regiones de la América española el sistema se perpetuará, bajo diversas formas, durante casi todo el siglo XVIII. Entre ellas, en Yucatán, en la audiencia de Quito, en Paraguay, el Río de la Plata y Chile, pese a la inexistencia de poblaciones agrícolas muy densificadas. Otras formas de trabajo fueron las *naborías,* en las Antillas y Nueva España, el *coatequitl* azteca, reinstaurado por el virrey Velasco, y los *yanacona* en Perú, poniendo en práctica la continuidad de instituciones prehispánicas. Pero en estos casos los indios debían ser considerados, según reiteradas disposiciones de la Corona, legalmente libres, e incluso recibir un salario. Los indios destinados a la condición de naborías debían trabajar y residir permanentemente en las haciendas, e igual sucedía con los que entraban en yanaconazgo, lo que hizo muy fácil la explotación abusiva, a la que no pocas veces contribuyó la pasividad de ciertos corregidores.

Las crisis demográficas

En los hechos, el crecimiento de las extensiones de tierra en poder de los españoles, y la demanda de productos agrícolas, imponía la utilización por todos los medios disponibles del trabajo indígena. Sobre todo, porque como apunta Céspedes del Castillo, en tanto el siglo XVI se caracteriza en la sociedad indiana por la emergencia de una aristocracia de encomenderos, y el XVII por una aristocracia de hacendados, *el agricultor blanco no abunda hasta el siglo XVII.* En consecuencia, la fuerza de trabajo destinada a las haciendas, la miseria, las órdenes religiosas, y a las obras públicas reclamadas por el crecimiento de las áreas urbanas, redujeron la capacidad de las comunidades nativas para atender a su propia subsistencia. Esto produjo fuertes crisis demográficas, ya denunciadas en la primera época por los misioneros. Pero existieron otras, con frecuencia ocasionadas por la *mita,* en cuencas mineras de labor prolongada, como Potosí.

La despoblación indígena en algunas zonas, y las medidas instrumentadas por la Corona, cada vez más severas, sobre todo el reglamento de trabajo que se comienza a poner en práctica a partir de la primera década del siglo XVII, empujaron a los propietarios de haciendas, en una etapa de impulso capitalista de la producción del agro alentada por la expansión de los mercados, a instrumentar soluciones complementarias. A partir de 1609 el repartimiento permitía utilizar el trabajo nativo en la agricultura, las haciendas de ganado, y aunque no lo eximía de la dura tarea de las minas, sí prohibía su empleo en los obrajes, los trapiches, y la pesca de perlas. La introducción de esclavos negros, en cifras relativamente moderadas en el siglo XVI, se convirtió en el relevo de fuerza de trabajo para las tierras tropicales. Pero en las tierras altas el indio, y más adelante el mestizo como trabajador libre, conformaron el grueso de la mano de obra para una economía agrícola en continua expansión.

En Brasil la economía es forzosamente agrícola y ganadera hasta muy avanzado el siglo XVII, cuando se descubren las zonas auríferas de Minas Gerais. Hasta entonces la exportación de *palo brasil* y la producción azucarera son los pilares que ponen en marcha la instalación de la sociedad en esa América portuguesa que se encuentra asentada sobre la costa atlántica, y avanza en expediciones esporádicas protagonizadas por los *bandeirantes,* abriendo fronteras interiores en la búsqueda de metales preciosos.

El Brasil azucarero se despliega en sus ini-

Dos momentos del cultivo del café. Arriba, *plantación;* abajo, *recolección del grano*

cios al norte de Bahía, en la región céntrica de Porto Seguro, y en el sur de los enclaves de plantación se encuentran desde San Vicente hasta Espíritu Santo. Con el tiempo, diversos factores, entre ellos el clima y la geografía excepcional, harán de Pernambuco y Bahía los centros de la economía azucarera en la época colonial. La explotación del ingenio requería numerosa mano de obra, parcialmente proporcionada por los indios esclavizados como consecuencia de las incursiones de los *bandeirantes*. Pero estos procedimientos no proveen de soluciones definitivas; las fugas y la inadaptación del nativo a las tareas del ingenio, tornaron inseguros los resultados de las fuertes inversiones exigidas por la economía azucarera.

A medida que la presencia portuguesa se acrecentaba y la demanda de fuerza de trabajo era más intensa comenzaron los conflictos, como ya hemos anotado. Si la naturaleza nómada del indio se adaptó a las prestaciones esporádicas del ciclo de palo brasil, no lo hizo con la actividad continuada requerida por el ingenio azucarero, sobre todo si las exigencias de mano de obra masiva separaban a los hombres de sus comunidades por un tiempo excesivo, en perjuicio de las posibilidades de supervivencia del resto del grupo étnico. La experiencia adquirida por Portugal con el tráfico de esclavos negros desde la segunda mitad del siglo XV, y la utilización de éstos en las islas de Madeira y de Cabo Verde, marcaron el sentido de la solución para Brasil.

Desde la primera mitad del siglo XVI comienza la gradual sustitución del indio por el negro esclavo, un hecho paralelo al crecimiento del monocultivo azucarero. El colapso demográfico de la población indígena, producido por la epidemia de viruelas que azotó el Brasil portugués en 1560, y el rechazo del indígena a la plantación, aceleraron la introducción de negros desde las costas de Africa. Desde 1580 la principal forma de trabajo en la colonia lusitana fue la esclavitud, un sistema que perduró hasta 1888, cuando el Imperio agonizante decreta su abolición.

La agricultura de subsistencia, que tanto desarrollo tendría en la América española, no sobrepasa aquí un papel secundario, por lo menos hasta el siglo XVIII. En el abastecimiento del colono portugués será precisamente la agricultura indígena la que demostrará mayor eficacia, y con el tiempo algunos nativos abandonaron su estado seminómada para situarse en las cercanías de los poblados colonizadores. La mandioca y otros tubérculos, el maíz, el arroz y las judías, así como una gran variedad de frutas prodigadas por el suelo y el clima, formaron parte del alimento fundamental de los portugueses instalados en Brasil. La renuncia a plantar cultivos comestibles, en beneficio de una agricultura de plantación atraída por el mercado europeo, produjo no pocos problemas de nutrición, sobre todo a los estratos más bajos de la sociedad colonial, y la gran masa de la población padecerá durante largos períodos la carencia de abastecimientos.

La economía de plantación

La plantación combinada con el ingenio aparece en su plena evolución cuando llega a su auge la explotación comercial del azúcar. Instalada en la zona tropical, o a veces en regiones subtropicales, desarrolla una fuerte especiallización de los cultivos, y la fuerza de trabajo utilizada es en su mayor parte el esclavo negro. Pero no siempre la mano de obra era el negro africano, como lo demuestran los ingenios de Nueva España, donde el trabajador es fundamentalmente indígena. Concebida como una empresa, su estructura productiva que, en general, requería altas inversiones, estuvo articulada en función del mercado exterior. En tal sentido, su función era muy distinta de la hacienda, cuyo momento de expansión en tierras americanas se explica, como ya hemos dicho, por la aparición de una demanda generada en los grandes centros urbanos y el mercado que ofrecían los enclaves mineros.

Las cosechas de la hacienda estuvieron destinadas, por lo tanto, al mercado local antes que a los de ultramar, y su producción se ciñe ante todo a los métodos de la agricultura tradicional, sin acudir a los costosos equipos de la economía de exportación. Y finalmente, la hacienda se autoabastece, puesto que mantiene parcelas para la agricultura de consumo interno. No obstante, debe señalarse que en el desarrollo del cacao, o el café, la denominación de hacienda siguió utilizándose para una empresa con rasgos similares a la azucarera. Por lo demás, el término *ingenio* fue empleado durante el período colonial, tanto en la América española como en Brasil, para referirse al conjunto que comprendía el molino, viviendas de los propietarios, los esclavos, las tierras de cultivo y los animales.

Campos de la zona de la ciudad peruana de Trujillo (de la obra de Martínez Compañón)

Las necesidades del consumo europeo, sobre todo el de las clases privilegiadas, estimularon la explotación de productos de gran valor para el comercio colonial. El azúcar, el cacao y el tabaco se convierten, entonces, en la justificación económica de la gran concentración de tierras lograda por algunos personajes de la América portuguesa o española. Brasil y las diversas regiones de Hispanoamérica se especializarán, sobre todo en el siglo XVIII, en el monocultivo para la exportación. Las islas de las Antillas convierten a la explotación azucarera en el eje de su economía; Cuba, con el azúcar y el tabaco primero, y la incorporación del café desde la segunda mitad del siglo XVIII, desarrolla sus ingenios y haciendas. Cacao y café harán la prosperidad de los plantadores en Venezuela; en Brasil, al ciclo de las maderas tintóreas sucede el del azúcar —ya cultivado desde los primeros decenios del siglo XVI—, que se prolongará hasta las postrimerías del XVIII.

No siempre se trató —conviene aclarar— de empresas instaladas sobre la base de grandes capitales, puesto que en la región del Caribe existió una gama que incluía desde pequeños ingenios hasta los poderosos propietarios de enormes complejos productivos, con grandes extensiones de tierra de cañaverales, centenares de esclavos e importante equipo mecanizado. Por otra parte, la gran hacienda de tabaco o de café, o el ingenio azucarero, creaban un espacio económico y social de tales características que implicaba la ruptura definitiva de las relaciones peculiares conservadas hasta entonces con la comunidad indígena. Y pese a las medidas protectoras de la Corona, se produce una total desestructuración de las formas económicas tradicionales de los nativos, ligados ahora al mercado de trabajo ofertado por las plantaciones, o como productores subsidiarios de alimentos para la hacienda exportadora o el ingenio, donde no siempre se destinaron tierras suficientes para la agricultura de subsistencia.

El azúcar

Introducida por los españoles en las Antillas desde los primeros viajes de exploración del continente, la caña de azúcar prosperó con rapidez en un medio propicio para su cultivo. Desde el comienzo, y aún en pequeña escala, una plantación azucarera era una empresa agroindustrial cuyo fundamento territorial, al igual que la hacienda, era la gran propiedad, pero que demandaba elevados desembolsos de dinero para su puesta en marcha. Fernández de Oviedo nos ofrece cifras sobre el valor medio de un ingenio, que él estimaba en 15.000 ducados de oro, y apreciaba en 50.000 la suma que debía invertirse para la fundación de una empresa de grandes dimensiones. La explotación de la caña fue protegida por la Corona, ya que se trataba de un cultivo tropical que, desde el punto de vista económico, seguía en importancia a la extracción de metales. El molino donde se hacía la molienda de la caña se denominaba *ingenio* cuando se movía por el empleo de la energía hidráulica, y *trapiche* cuando la fuerza utilizada era la tracción animal.

Según las fuentes, La Española cuenta ya unos cuarenta ingenios en 1535, algunos de ellos con más de cien negros esclavos. Entre estos primeros molinos de azúcar no sólo se contaban trapiches, sino que también, al promediar el siglo, existían los que eran movidos por fuerza hidráulica, propiedad de importantes personajes entre los cuales se contaba Diego Colón. En Cuba, alrededor de cincuenta ingenios y trapiches totalizaban una producción que se acercaba a las 50.000 arrobas. En Nueva España desde 1553 se exportaba azúcar, por Veracruz con destino a España, y por Acapulco hacia Perú. Al comenzar el siglo XVII se calculaba la existencia de unas sesenta empresas azucareras grandes, con un rendimiento global de cuatro mil o cinco mil toneladas, según cifras suministradas por François Chevalier.

En Perú, el cultivo se extendía por los valles de la costa y zonas como Ayacucho, Cuzco y Santa Cruz de la Sierra. En la cuenca del Plata, hacia 1650, los pequeños trapiches en torno a la ciudad de Asunción se estimaban en 250, y el cultivo de la caña era también importante en la comarca de Tucumán. En Brasil, el primer ingenio hace su aparición en 1533, pero en 1570 sumaban ya 60, la mayor parte de ellos en las capitanías de Pernambuco y Bahía, y en 1612 ascendían a un total de 192, subrayando el predominio de la economía azucarera en la América portuguesa.

El modelo de desarrollo y funcionamiento del ingenio puede ser proporcionado por Brasil, ya que en líneas generales se trata de una estructura utilizada en toda la América ibérica, aunque pueden señalarse variaciones regionales. Según Caio Prado Junior: *El ingenio es un establecimiento complejo, comprendiendo numerosas construcciones y aparatos mecánicos: molienda (donde la caña es exprimida), caldera, que abastece del calor al proceso de purificación del caldo;*

Preparación de la harina de mandioca en una hacienda brasileña (grabado de la época)

casa de purgar, donde completa esa purificación. Además de otras: lo que todas las propiedades poseen es la casa-grande, *la habitación del señor; la* sensala, *destinada a los esclavos; e instalaciones accesorias o sunturarias: taller, corrales, etcétera. Sus tierras, además de las plantaciones de caña, se reservan para otros fines: pasturaje para animales de trabajo, cultivos de alimentos para el numeroso personal; bosques para el abastecimiento de leña y madera de construcción.*

El señor del ingenio

Esta unidad productora estaba rodeada de una enorme superficie de tierra, donde se extendían las plantaciones de caña. El corazón de la plantación era no obstante el ingenio, donde tenía lugar el procesado de la caña de azúcar. Por consiguiente, el nombre de *ingenio* fue extendido al conjunto: edificios y cañaverales. En los primeros tiempos de la industria del azúcar, los ingenios dependían con frecuencia de cultivadores que abastecían sus molinos. Eran los *labradores de caña,* un sector dentro de la organización colonial que, en definitiva, dependía del *señor del ingenio* para la colocación de su *zafra,* una situación que generó numerosos episodios de tensión entre ambos núcleos azucareros. Esta situación, y el agotamiento de las tierras donde plantaban caña, no demasiado extensas, producían inestabilidad en un grupo social del que no obstante surgirían futuros plantadores.

La mano de obra empleada en la plantación de azúcar era numerosa y variada. La cifra de negros esclavos oscilaba, en un ingenio medio, entre sesenta y ochenta; en uno grande podían sumar alrededor de doscientos, pero en el siglo XVIII ya existen plantaciones que emplean más de 1.000 esclavos. También requería carpinteros, albañiles, herreros, toneleros y conocimiento técnico de las etapas del proceso de refinado, por lo

cual existió un *maestro del azúcar*, encargado de fijar los pasos de la transformación de la caña en azúcar y melaza. El trabajo fue duro, pues durante la *zafra* el ingenio funcionaba de dieciocho a veinte horas diarias, lo que producía una fuerte mortandad anual entre los esclavos.

La caña, con variaciones regionales según el clima y las lluvias, luego de ser plantada tardaba dieciocho meses en crecer y estar a punto para ser cortada en su primera cosecha. Pero luego podía ser cortada nuevamente cada ocho o nueve meses, durante los tres o cuatro próximos años. Por lo general se plantaban los nuevos campos de caña en julio y agosto, que podían ser cortados en octubre y noviembre del año siguiente. Dado que los ciclos de plantación se repetían anualmente en fechas alternadas, era posible realizar hasta dos *zafras*, y las tareas de recolección de caña se prolongaban durante unos ocho o nueve meses; en Bahía, por ejemplo, comenzaba al finalizar julio y daban término en mayo. Mientras tanto, tenía lugar el traslado de la caña a los depósitos por los esclavos para luego ser procesada en el molino. En los hechos, el azúcar determina la estructura y las formas de vida del ingenio.

El propietario de la plantación, el *señor del ingenio,* es un personaje respetado e importante en un Brasil colonial donde la Corona nunca otorgó títulos nobiliarios, y el poderío económico determinaba el prestigio social. En cambio, los intereses de los plantadores estuvieron ampliamente respaldados, y su pujanza económica se convertía en fuente de poder político. La superioridad de Brasil como productor de azúcar fue indiscutible hasta el último tercio del siglo XVII, con la entrada en el mercado internacional de la producción antillana. Estos y otros factores, sin embargo, no restaron importancia a los *señores del ingenio.* Incluso cuando el Brasil minero cobra auge en el siglo XVIII, los plantadores se beneficiaron de la recuperación de la demanda de productos tropicales en las décadas finales de la centuria.

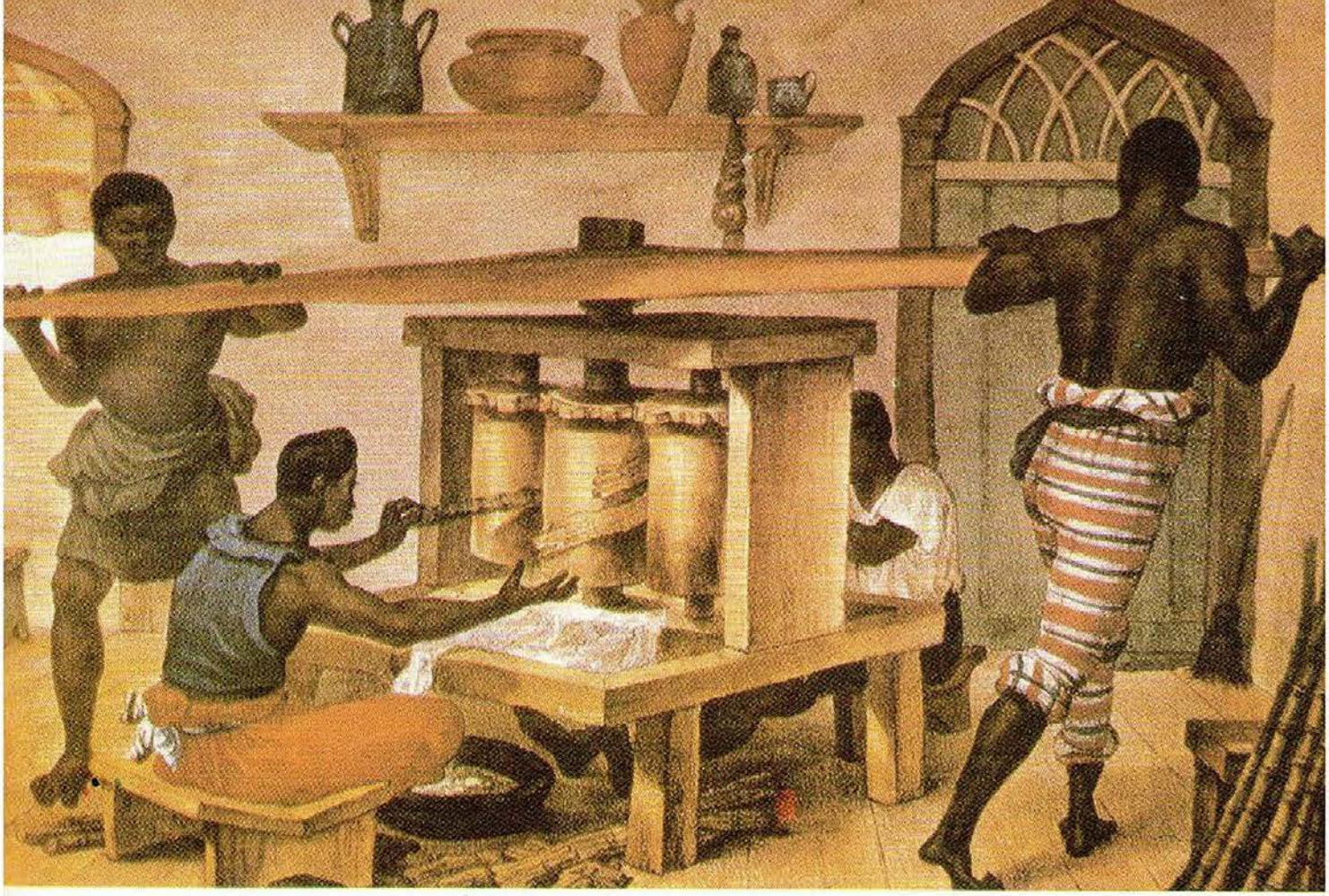
En Cuba, las fincas azucareras del siglo XVI ofrecían un rendimiento no demasiado alto, ya que los ganaderos les disputaban con éxito las mejores tierras. La agricultura del azúcar alcanzará, pese a todo, un fuerte crecimiento hacia finales del siglo XVIII, aunque compartido con otro producto exportable: el tabaco. La guerra iniciada en 1713 aceleró al alza una economía que ya mostraba signos de crecimiento, y surgió un centenar de nuevos ingenios en las cercanías de La Habana y en Santa Clara. Siguió luego un período de recesión hasta mediados de siglo, cuando comenzó a crecer la exportación de azúcar. A partir de 1780 los hacendados del sector demuestran su capacidad para obtener cambios favorables, sobre todo cuando las Antillas francesas experimentan la crisis revolucionaria y la ruina de sus plantaciones de azúcar incrementó la demanda de la producción cubana.

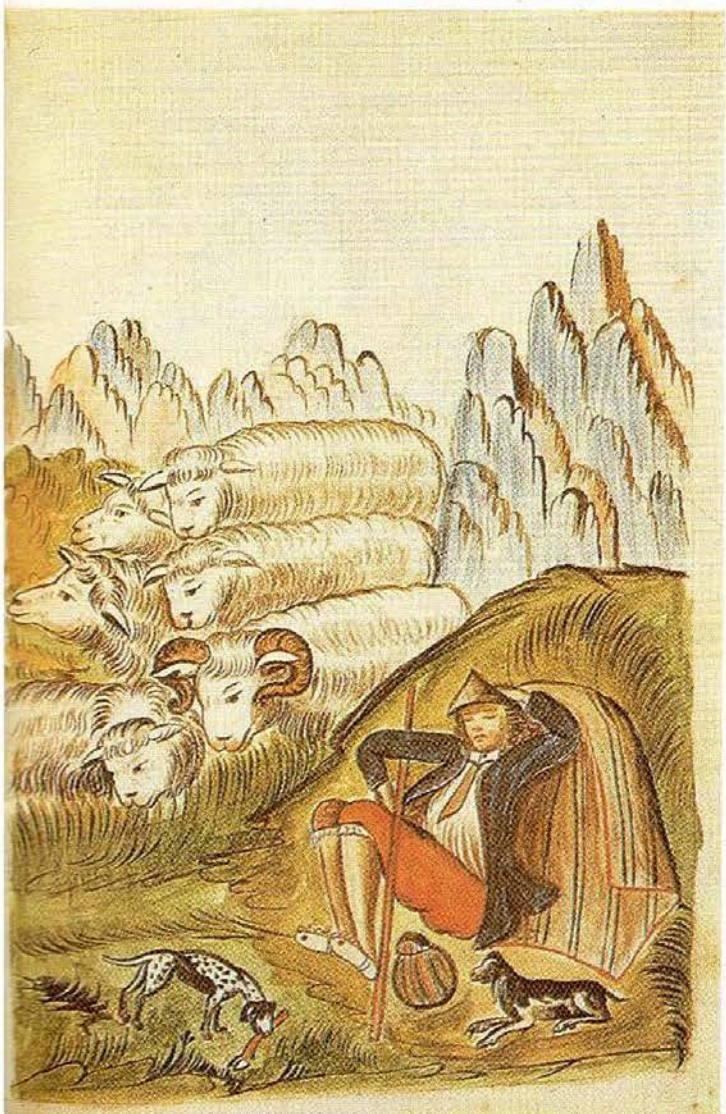
El cacao

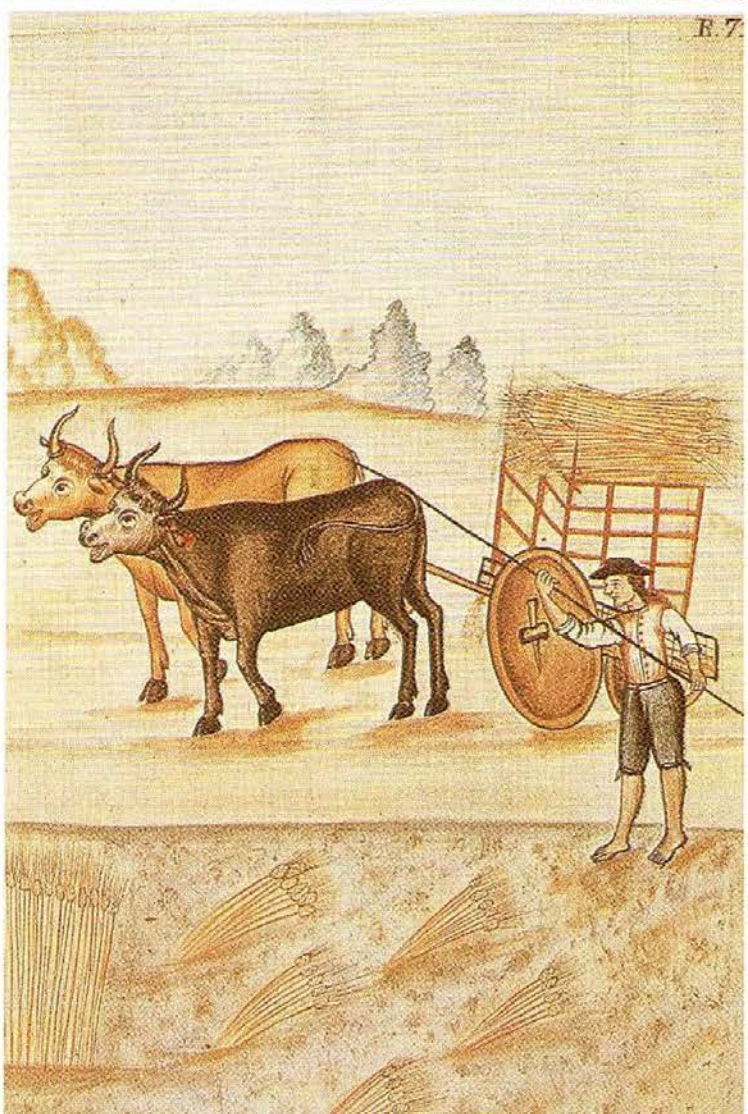
Es otra explotación capitalista sobre la base de la existencia de grandes plantaciones. Su región de origen era el territorio centroamericano, y la demanda de los salones europeos, que adoptan como bebida de moda el chocolate, estimula la producción de los cacaotales. Desde las regiones donde el cacao se cosechaba con anterioridad a la llegada de los españoles, como Soconusco, Cuzcatlán o Acajutla, se expande a Guayaquil primero y a Venezuela más tarde, al producirse un fuerte descenso de la recolección en la faja costera del Pacífico centroamericano, debido al agotamiento de unas tierras sometidas al cultivo intensivo durante largos años. Humboldt escribía que el cacao era muy común en México en tiempos de Moctezuma, pero al comenzar el siglo XIX *todo el cacao que necesita el reino de México para su consumo lo obtiene del de Guatemala, de Maracaibo, Caracas y Guayaquil.* El ciclo del cacao en Guayaquil fue muy prolongado, desde las primeras fortunas labradas con el desarrollo de las plantaciones en el siglo XVIII, cuando Humboldt calculaba su exportación anual en 60.000 fanegas, hasta los años veinte del siglo actual. En Cúcuta, durante la segunda mitad del siglo XVIII, se produjo cierto avance de las plantaciones de cacao, pero el cacao colombiano nunca ocupó un sitial de predominio en las exportaciones.

Será en cambio Venezuela la región de la América del Sur donde las haciendas de cacao se despliegan con amplitud. Su presencia en las cifras de exportación, todavía modestas en 1620, continúa creciendo en volumen hasta las 134.735 fanegas de 1699. El

Elaboración del azúcar por unos esclavos negros brasileños (arriba). *Pastor de ovejas y acarreo de la mies (de la obra de Martínez Compañón)*






B. 7.

proceso de crecimiento de la producción de cacao demuestra la capacidad de los cultivadores venezolanos para transformar sus haciendas, hasta el punto de pasar desde el empleo de la mano de obra procedente de pequeñas encomiendas hasta la plantación que demandaba el esfuerzo de cientos de esclavos africanos. En 1720 Las plantaciones de cacao se extienden por Caracas, Valencia, Barquisimeto, San Sebastián, Trujillo, Coro, San Carlos y el Tocuyo. Para los últimos años del período colonial se estimaba en 976 el número de plantaciones de cacao.

Cerca de unas 30.000 hectáreas estaban ocupadas por los cacaoteros, y existían unos 16 millones de árboles, según estimaciones de Humboldt; Brito Figueroa, ajustando las cifras, los sitúa en 13 millones. Si bien el producto tenía en la Península un mercado en crecimiento, no eran desdeñables las cantidades que se enviaban rumbo a Nueva España, comprador tradicional del cacao venezolano, y el Caribe —especialmente Cuba y Santo Domingo—, siempre en ascenso durante la primera mitad del siglo XVII. A la vez, el contrabando se convirtió en importante salida del producto, al amparo de los conflictos internacionales que envolvieron a España hasta las primeras décadas del siglo XVIII; y los navíos franceses, ingleses y holandeses compraban en las costas venezolanas. Cuando el cacao se convirtió en la clave de un próspero negocio para los plantadores, el monopolio de su comercialización quedó en manos de la Real Compañía de Caracas, conocida como la Compañía Guipuzcoana.

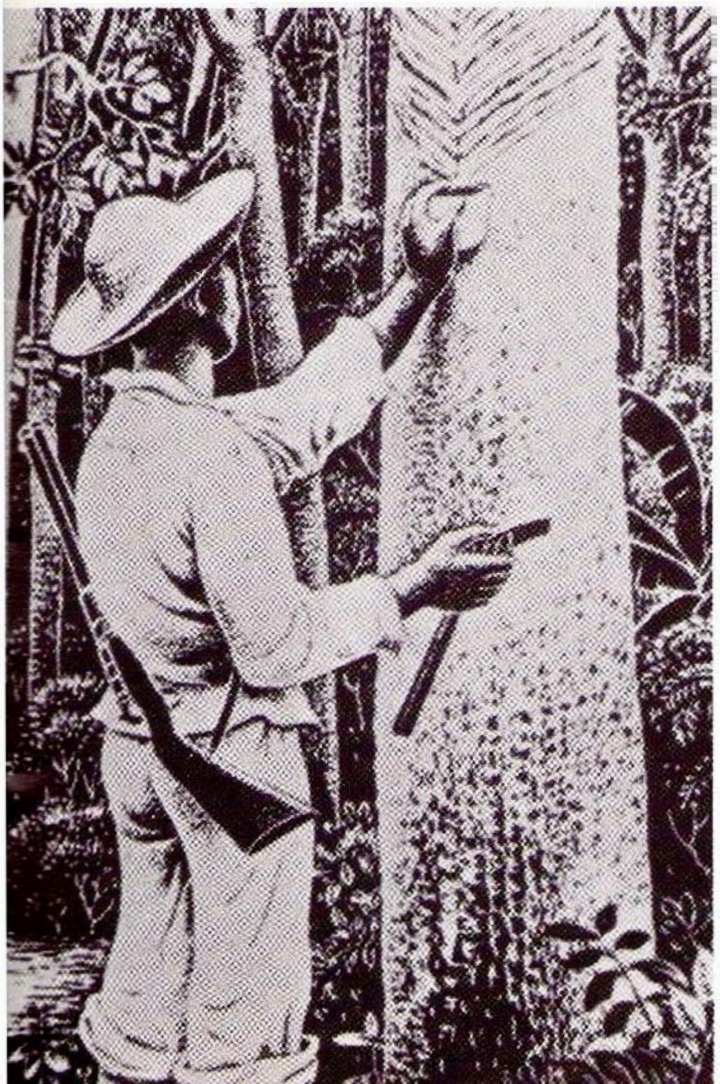
La exportación con destino a España se acrecentó y desde allí se remitía a los demás mercados europeos. Si tomamos como referencia los datos proporcionados por Humboldt, pese al descenso en la exportación desde 1799 hasta 1803, habría existido una salida anual de 145.000 fanegas desde Caracas y Maracaibo, 18.000 desde Cumaná, y 5.000 procedentes de Nueva Barcelona: un total de 168.000 fanegas para la región. Como el consumo interno era muy alto, aproximadamente un 25 por 100, la producción de los cacaotales se mantenía a su vez muy elevada: entre 1735 y 1765 alcanzaba las 60.000 fanegas anuales, y Humboldt sostiene que llegaba a las 193.000 fanegas por año entre finales del siglo XVIII y comienzos del XIX. Sin duda, las cifras del sabio alemán son revisables hoy día, pero registran la tendencia, tanto de la producción como del consumo local del producto.

La fuerza de trabajo utilizada en las plantaciones de cacao era, sobre todo, el negro esclavo. No obstante, los períodos de auge de la producción requerían mano de obra adicional, y se emplearon también trabajadores libres. La vida del esclavo en la hacienda era penosa, pero una serie de circunstancias, como las fugas reiteradas y las rebeliones de negros en el siglo XVIII, condujeron a la búsqueda de nuevas fórmulas para mantener en vigor el sistema, en muchos casos prometiendo la libertad a algunos esclavos a cambio de su colaboración como capataz, o mayordomo, en la plantación.

En las últimas décadas del siglo XVIII, varios cosecheros de cacao, registrados con pequeñas plantaciones, que oscilaban entre las dos y las veinte hectáreas, eran pardos, mulatos y negros libres, que habían obtenido su libertad a cambio de actuar largos años cumpliendo tales funciones para sus amos. Pese a todo, cuando acrece la producción de cacao, la provincia de Caracas es un ejemplo del proceso de concentración de la tierra: los propietarios de haciendas de cacao eran unos 400 en la década de 1740, pero habían descendido a 160 al finalizar el siglo: eran los *grandes cacaos*. También en Venezuela el propietario de extensas plantaciones se encontraba instalado en posiciones destacadas de la sociedad colonial, y gozaba de considerable poder y prestigio: el que rodeaba a los grandes terratenientes, dueños de los espacios productivos más rentables en Hispanoamérica.

El tabaco

Al promediar el siglo XVI, el tabaco ya era un producto cotizado en España y el resto de Europa. Sin duda, las características exóticas del producto influyeron para ponerlo de moda y lograr altos precios en el mercado, sobre todo por el gran rendimiento de las plantaciones, además del abastecimiento obtenido de los indígenas, dado que éstos lo cultivaron desde antes de la llegada de los españoles. De tal modo, en Nueva España, Cuba, Jamaica, Trinidad, Nueva Granada, Venezuela, y también Brasil, se expanden las plantaciones de un producto que los europeos han encontrado por vez primera en las Antillas. En La Española el tabaco tuvo una rápida evolución hasta la mitad del siglo XVII, y desde entonces comenzó a declinar, y también Puerto Rico producía tabaco de muy buena calidad, aun-



Mercado guatemalteco actual, muy parecido a los mercados de la época colonial (arriba). *Extracción del látex del caucho* (abajo)

que su cultivo tuvo un desarrollo moderado. Entre los grandes productores de tabaco se encuentra Venezuela, ya que desde el siglo XVI se cultiva en la región, como *fruto de la tierra caliente.* En los primeros años del siglo XVII las exportaciones del producto ofrecen una muestra de que el número de plantaciones estaba aumentando. Una prohibición del cultivo por diez años, debido a la alarma de las autoridades por el contrabando que los comerciantes realizaban con holandeses, franceses e ingleses instalados en sus enclaves del Caribe, detuvo por un tiempo el crecimiento del cultivo.

Pese a todo, unos años más tarde no sólo se multiplicaban las plantaciones, sino que seguían en ascenso las exportaciones, y el destino —no ignorado por los gobiernos locales— era, en su mayor parte, las posesiones extranjeras de las Antillas. En el siglo XVIII el tabaco cultivado era muy cotizado, y las plantaciones de regiones como Valencia, San Carlos, Trujillo y Coro habían elevado su producción anual. El tabaco destinado a consu-

mo interno era del tipo llamado *curanegra;* el otro, *curaseca,* procedente de Barinas, era exportado, sobre todo a la posesión holandesa de Curaçao. El estanco de tabaco se impuso en 1777, levantando las protestas de los plantadores asentados en los valles centrales, y dos años más tarde la exportación fue controlada por la Compañía Guipuzcoana. Con este hecho el contrabando encontraba un nuevo estímulo, pese a los intentos de las autoridades para reducirlo, e incluso los esfuerzos metropolitanos para incentivar las ventas en Europa y mantener los precios.

En Cuba las vegas de tabaco se desarrollan, desde el siglo XVI, a cargo de pequeños cultivadores que deberán emprender una lucha por la tierra con el latifundio ganadero. Los *vegueros,* muchos de ellos inmigrantes que se han trasladado desde las Islas Canarias, penetran en las tierras del interior, y se dedican al cultivo de tabaco, instalados en pequeñas fincas y con escasa mano de obra. Los seis meses requeridos por la planta para su crecimiento, y las posibilidades de una doble cosecha anual si las condiciones del cultivo son buenas, lo convierten en un buen competidor del azúcar como producto rentable. Exige cuidados, sin embargo, y de la cantidad de hectáreas plantadas depende el número de personas ocupadas en esas tareas.

El destino de la producción será en los primeros tiempos el consumo interno, y cuando los vegueros comienzan a exportar, deben someterse a las condiciones de los grandes comerciantes de La Habana. Los molinos de tabaco aumentan en número, sin embargo, y la demada del *rapé,* o polvo de tabaco, moda entonces entre las clases altas de varios países —como Francia, Italia y la propia España— estimulan la fundación de nuevos centros de proceso hasta los primeros decenios del siglo XVIII. Pero en Cuba se establece también el estanco del tabaco, y el monopolio de la metrópoli redujo los precios del producto.

El resultado fue la desaparición de numerosos vegueros modestos, y la concentración de la producción en los que poseían mayor poder económico, propietarios de molinos con numerosos esclavos y amplias tierras de cultivo. El tabaco cubano era ya apreciado por su buena calidad y, como apuntaba Humboldt, incluso Nueva España recibía unas 56.000 libras por año de La Habana. Su despegue se producirá en el siglo XIX, cuando la producción tabacalera y sus posibilidades en el mercado mundial atraiga capitales metropolitanos.

En Brasil, las posibilidades que ofrece la tierra y el clima favorecen el cultivo del tabaco, y de la importancia que adquiere nos informa el sitial que ocupa ya en el siglo XVII. Después del azúcar es, sin duda, el producto de exportación más importante hasta culminar el siglo XVIII. Desde los pequeños plantíos iniciales, se desarrolla en Maranhao, Pará, la capitanía de Pernambuco, hasta llegar a Bahía, que se convierte en la zona tabaquera por excelencia. Durante mucho tiempo participaron en la producción familias de labradores modestos, con 5 o 6 acres de tierra, y con una producción que apenas superaba las 100 arrobas por año.

Pero en el siglo XVIII las inversiones de capital en plantaciones y el proceso de elaboración del tabaco multiplicó las haciendas que tenían más de 100 acres, utilizaban numerosos esclavos, y sobrepasaban con amplitud las 4.000 o 5.000 arrobas anuales. Si el monopolio instaurado por la Corona portuguesa en 1674, con la creación de la Junta de Administración del Tabaco, levantó protestas, al igual que en Hispanoamérica, también en Brasil el contrabando se constituyó en estímulo para los productores. Bahía, que aportaba casi el 90 por 100 del tabaco del Brasil portugués, llegaba en 1740 a las 400.000 arrobas anuales. El comercio de este producto cobró gran importancia en las operaciones de compra de esclavos en las costas de Africa, mano de obra clave para el rendimiento económico de la economía de plantación.

La explotación de productos exportables fue, por supuesto, más amplia. El algodón, el añil, el índigo, la vainilla, y el café, desarrollado hacia fines del siglo XVIII en los países tropicales —en Venezuela, por ejemplo, tomará el relevo del cacao, y el Colombia se convertirá en exportación clave para la economía del país—, labrarán las fortunas de muchos plantadores hispanoamericanos. Desde los primitivos cultivos de subsistencia y los primeros ensayos de establecer en suelo americano una economía exportadora por parte de los conquistadores y colonos del siglo XVI, hasta el desarrollo de unas plantaciones cada vez más caracterizadas por la fuerte inversión capitalista del siglo XVIII, la sociedad colonial experimentó profundas transformaciones. Impulsada, entre otros factores, por la creciente prosperidad de los centros económicos que producían para el mercado mundial, donde el sector agropecuario cumplió, en definitiva, un papel no menos importante que la minería.

Campesinos peruanos actuales trabajando sus tierras

Bibliografía

José Alcina Franch y Josefina Palop, «Los Incas», en: *Historia de Iberoamérica, t. I. Prehistoria e Historia Antigua,* Madrid, 1987. Eduardo Arcila Farias, *Economía colonial de Venezuela,* Caracas, 1973. P. J. Bakewel, *Economía y sociedad en el México colonial.* Zacatecas. 1546-1700, Madrid, 1976. Federico Brito Figueroa, *La estructura económica de Venezuela colonial,* Caracas, 1978. Manuel Burga, *De la encomienda a la hacienda capitalista,* Lima, 1976. Guillermo Céspedes del Castillo, «Las Indias en los siglo XVI y XVII», en: *Historia social y económica de España y América, t. III,* (dir. J. Vicens Vives), Barcelona, 1974). Pierre Chaunu, *Conquéte et explotation des Nouveaux Mondes,* París, 1969. François Chevalier, *La formación de los latifundios en México,* México, 1976. Gilberto Freyre, *Casa-Grande e Senzala,* Río de Janeiro, 1958. *Haciendas, latifundios y plantaciones en América Latina,* México, 1975. E. R. Wolf y S. W. Mintz, *Haciendas y plantaciones en Mesoamérica y las Antillas,* México, 1975. Alejandro de Humboldt, *Ensayo político sobre el Reino de la Nueva España,* México, 1966. Richard Konetzke, *América Latina, II. La época colonial,* Madrid, 1976. Julio Le Riverend. *Historia económica de Cuba,* Barcelona, 1972. Richar B. Lindley, *Haciendas and Economic Development. Guadalajara, México, at independence,* University of Texas, 1983. Manuel Lucena Salmoral, *Vísperas de la independencia americana: Caracas,* Madrid, 1986. Fréderic Mauro, *Le Brésil du XVIéme á la fin du XVIIéme siécle,* París, 1957. Silvanus G. Morley, y otros, *La civilización maya,* México, 1953. John V. Murra, *La organización política del Estado Inca. México, 1978.* Fernando Ortiz, *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar,* La Habana, 1940. Caio Prado Junior, *Historia económica del Brasil,* Buenos Aires, 1960. Fernando Sandoval, *La industria del azúcar en la Nueva España, México, 1951. Sistemas de plantaciones en el Nuevo Mundo,* Unión Panamericana, Washington, 1960. *The Cambridge History of Latin America,* vols. I y II, Cambridge University Press, 1984. George C. Vaillant, *La civilización azteca,* México, 1962.

CUADERNOS historia 16

101: El mito de El Dorado. • 102: El Califato de Córdoba. • 103: Las legiones romanas. • 104: Las guerras del opio. • 105: Los monasterios medievales. • 106: Las Olimpiadas. • 107: Las multinacionales en América Latina. • 108: La Inquisición en España. • 109: Las nuevas fronteras. • 110: La España de Santa Teresa de Jesús. • 111: Vida cotidiana en Roma (1). • 112: Vida cotidiana en Roma (2). • 113: Mapa étnico de América. • 114: De Indochina a Vietnam. • 115: Los caballeros medievales. • 116: Los viajes de Colón. • 117: El trabajo en el Egipto antiguo. • 118: La España de Espartero. • 119: La Inglaterra victoriana. • 120: Pestes y catástrofes medievales. • 121: Los afrancesados. • 122: España en el Pacífico. • 123: Comercio y esclavitud. • 124: De Lenin a Stalin. • 125: La Reforma en Inglaterra. • 126: El sufragio universal. • 127: Mitos y ritos del mundo clásico. • 128: Los campesinos medievales. • 129: Vida cotidiana en el Siglo de Oro (1). • 130: Vida cotidiana en el Siglo de Oro (2). • 131: Los movimientos ecologistas. • 132: La Semana Trágica. • 133: Sudáfrica. • 134: La pena de muerte. • 135: La explotación agrícola en América. • 136: Templos y sacerdotes en Egipto. • 137: La primera revolución agrícola del XVIII. • 138: La esclavitud en el mundo antiguo. • 139: Descubrimientos y descubridores. • 140: Las Cruzadas. • 141: Pericles y su época. • 142: Antiguos comerciantes del Mediterráneo. • 143: Conquista y colonización de Valencia. • 144: La ciencia en la España musulmana. • 145: Metternich y su época. • 146: El sistema latifundista en Roma. • 147: Los Incas. • 148: El conde duque de Olivares. • 149: Napoleón Bonaparte (1). • 150: Napoleón Bonaparte (2). • 151: El cristianismo en Roma. • 152: Sevilla y el comercio de Indias. • 153: Las reducciones jesuíticas en América. • 154: Carlomagno (1). • 155: Carlomagno (2). • 156: Filipinas. • 157: El anarquismo. • 158: Conflictos sociales en la Edad Media. • 159: La trata de negros. • 160: Felipe V y Cataluña. • 161: El Imperio turco. • 162: La visión de los vencidos en América. • 163: El sufragio y movimientos feministas. • 164: La I República española. • 165: Africa. Explotadores y explotados. • 166: Puertos comerciales en la Edad Media. • 167: Calvino y Lutero. • 168: La Institución Libre de Enseñanza. • 169: Adiós a la esclavitud. • 170: Cantonalismo y federalismo. • 171: La Toledo de Alfonso X. • 172: La «hueste» indiana. • 173: El movimiento obrero. • 174: Los pronunciamientos. • 175: El nacimiento de las Universidades. • 176: Nasser y el panarabismo. • 177: La religión azteca. • 178: La Revolución Francesa (1). • 179: La Revolución Francesa (2). • 180: La Revolución Francesa (3). • 181: Líbano, el conflicto inacabable. • 182: Los campesinos del siglo XVI. • 183: La Armada Invencible. • 184: La revolución de 1848. • 185: José Bonaparte. • 186: La ruta comercial del Camino de Santiago. • 187: Australia. • 188: El caciquismo en España. • 189: La colonización romana en Andalucía. • 190: Pedro I el Cruel. • 191: El Egipto de Ramsés II. • 192: La emigración a las Indias. • 193: La vida cotidiana en la Edad Media. • 194: Luchas sociales en la antigua Roma. • 195: El canal de Panamá. • 196: Las Universidades renacentistas. • 197: España y la Primera Guerra Mundial. • 198: Los bárbaros en el Imperio Romano. • 199: La España de Carlos III. • 200: Los palestinos.

historia 16

INFORMACION Y REVISTAS, S. A.

PRESIDENTE: Juan Tomás de Salas.

VICEPRESIDENTE: César Pontvianne.

DIRECTOR GENERAL: Alfonso de Salas.

DIRECTOR DE PUBLICACIONES: Pedro J. Ramírez.

DIRECTOR: J. David Solar Cubillas.

SUBDIRECTOR: Javier Villalba.

REDACCION: Isabel Valcárcel y José M.ª Solé Mariño.

SECRETARIA DE REDACCION: Marie Loup Sougez.

CONFECCION: Guillermo Llorente.

FOTOGRAFIA: Juan Manuel Salabert.

CARTOGRAFIA: Julio Gil Pecharromán.

Es una publicación del Grupo 16.

REDACCION Y ADMINISTRACION: Madrid. Hermanos García Noblejas, 41, 6.º 28037 Madrid. Teléfono 407 27 00.

Barcelona: Paseo de San Gervasio, 8, entresuelo 08021 Barcelona. Teléfono 418 47 79.

DIRECTOR GERENTE: José Luis Virumbrales Alonso.

SUSCRIPCIONES: Hermanos García Noblejas, 41. 28037 Madrid. Teléfonos 268 04 03 - 02.

DIRECTOR DE PUBLICIDAD: Balbino Fraga.

PUBLICIDAD MADRID: Dolores García. Hermanos García Noblejas, 41. 28037 Madrid. Teléfono 407 27 00.

Cataluña: Paseo de San Gervasio, 8, entresuelo. 08021 Barcelona. Teléfono 418 47 79.

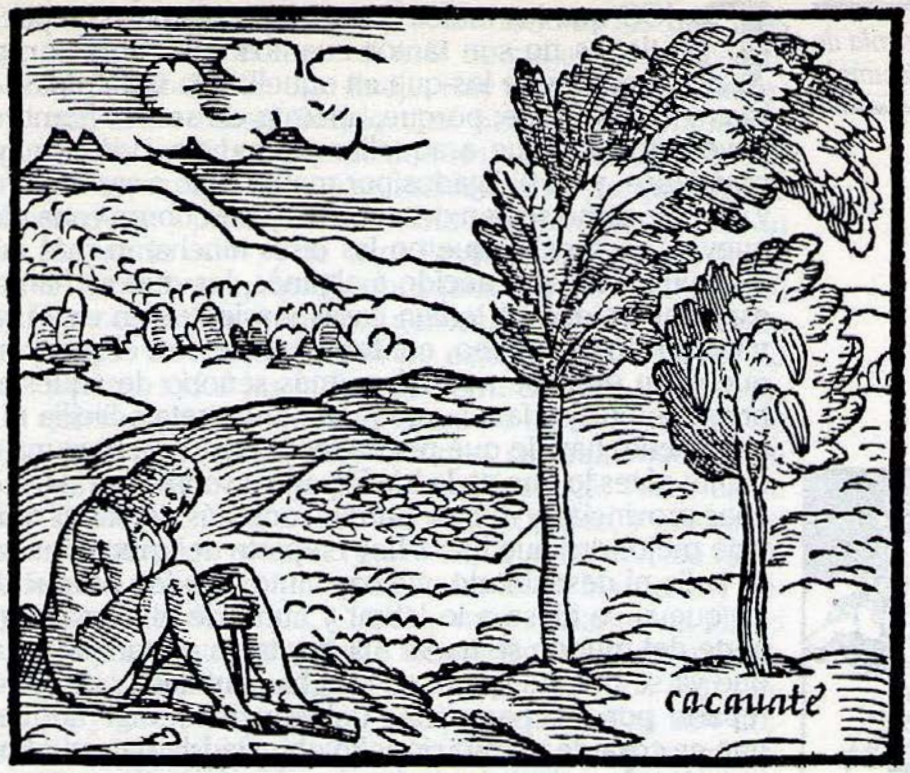
Zona Norte: Alejandro Vicente. Avenida del Ejército, 11, departamento 54 B. 48014 Bilbao. Teléfono (94) 435 77 86.

IMPRIME: TEMI.

DISTRIBUYE: SGEL. Polígono Industrial. Avenida Valdeparra, s/n. 28000 Alcobendas (Madrid).

ISBN 84-85229-76-2, obra completa.
ISBN 84-85229-77-0, cuadernos.
ISBN 84-7679-096-1. Tomo 14.

Depósito legal: M. 41.536. — 1985.



El árbol del cacao en un grabado de Benzoni, 1563

La agricultura en América

Textos

CUADERNOS historia 16

El potencial agrícola de la Española

DIGO que los indios que al presente hay son pocos, y los cristianos no son tantos cuantos debería haber, por causa de muchos de los que en aquella isla se han pasado a las otras islas y Tierra Firme; porque, además de ser los hombres amigos de novedades, los que a aquellas partes van, por la mayor parte son mancebos, y no obligados por matrimonio a residir en parte alguna; y porque como se han descubierto y descubren cada día otras tierras nuevas, parésceles que en las otras hincharán más aún la bolsa; y aunque así haya acaecido a algunos, los más se han engañado, en especial los que ya tenían casas y asientos en esta isla; porque sin ninguna duda yo creo, conformándose con el parecer de muchos, que si un príncipe no tuviese más señorío de aquesta isla sola, en breve tiempo sería tal, que ni le haría ventaja Sicilia ni Inglaterra, ni al presente hay de qué pueda tener envidia a ninguna de las que es dicho; antes lo que en la isla Española sobra podría hacer ricas a muchas provincias y reinos; porque, además de haber más ricas minas y de mejor oro que hasta hoy en parte del mundo en tanta cantidad se halla ni descubierto, allí hay tanto algodón producido de la natura, que si se diese a lo labrar y curar de ello, más y mejor que en parte del mundo se haría. Allí hay tanta castañífola y tan excelente, que ya se trae a España en mucha cantidad, y desde ella se lleva y reparte por muchas partes del mundo; y vase aumentando tanto, que es cosa de admiración. En aquella isla hay muchos y muy ricos ingenios de azúcar, la cual es muy perfecta y buena; y tanta, que las naos vienen cargadas de ella cada un año. Allí todas las cosas que se siembran y cultivan de las que hay en España, se hacen muy mejor y en más cantidad que en parte de nuestra Europa; y aquellas se dejan de hacer y multiplicar, de las cuales los hombres se descuidan o no curan, porque quieren el tiempo que las han de esperar para le ocupar en otras ganancias y cosas que más presto hinchan la medida de los codiciosos, que no han gana de perseverar en aquellas partes. De esta causa no se dan a hacer pan ni a poner viñas, porque en aquel tiempo que estas cosas tardaran en dar fruto, las hallan en buenos precios y se las llevan las naos desde España; y labrando minas, o ejercitándose en la mercadería, o en pesquerías de perlas, o en otros ejercicios, como he dicho, más presto allegan hacienda de lo que la juntarían por la vía del sembrar el pan o poner viñas; cuanto más que ya algunos, en especial quien piensa perseverar en la tierra, se dan a ponerlas. Asimismo hay muchas frutas naturales de la misma tierra, y de las que de España se han llevado, todas las que se han puesto se hacen muy bien. E porque particularmente se tratará adelante de estas cosas que por su origen la misma isla y las otras partes de las Indias se tenían, y hallaron en ella los cristianos, digo de las que llevaron de España hay en aquella isla, en todos los tiempos del año, mucha y buena hortaliza de todas maneras, muchos ganados y buenos, muchos naranjos dulces y agrios, y muy hermosos limones y cidros, y de todos estos agrios, muy gran cantidad; hay muchos higos todo el año, y muchas palmas y dátiles, y otros árboles y plantas que de España se han llevado. *(GONZALO FERNANDEZ DE OVIEDO, «Sumario de la natural historia de las Indias», capítulo II, Crónicas de América. Madrid, HISTORIA 16, 1986.)*

Indígena americana junto a un banano

El cacao

CACAO es una fruta de un árbol mediano, el cual lo plantan de su fruto que son unas almendras casi como las de Castilla, sin no que lo bien granado es más grueso. En sembrándolo, ponen par del otro árbol que crecen en alto y van haciendo sombra, y este árbol es como madre del cacao: da su fruta en unas ma-

zorcas señaladas sus tajadas como pequeños melones. Comúnmente tiene cada mazorca de estas treinta granos o almendras de cacao más o menos.

Aquí en estos montes se hallan árboles de pimienta: difieren de la de Malabar que no requema tanto ni es tan fina, pero es pimienta natural más doncel que la otra. También hay canela: la canela es más blanca y más gordilla. Hay muchas montañas de árboles de liquedambar: son hermosos árboles y muchos de ellos muy altos: tienen la hoja como de yedra: el licor que de ellos se saca se llama liquedambar: los indios lo llaman *xuchi* ó vozotlh: es suave en olor y medicinable: es virtud y precioso entre los indios. *(FRAY TORIBIO DE BENAVENTE [Motolinía], «Memoriales», Madrid, Atlas, 1970.)*

La coca

EN el Perú, en todo él se usó y usa traer esta coca en la boca, y desde la mañana hasta que se van a dormir la traen, sin echar della. Preguntando a algunos indios por qué causa traen siempre ocupada la boca con aquesta hierba (la cual no comen ni hacen más que traerla en los dientes), dicen que sienten poco la hambre y que se hallan en más vigor y fuerza. Creo yo que algo lo debe de causar, aunque más me paresce una costumbre aviciada y conveniente para semejante gente que estos indios son. En los Andes, desde Guamanga hasta la villa de Plata, se siembra esta coca, la cual da árboles pequeños y los labran y regalan mucho para que den la hoja que llaman coca, que es a manera de arrayán, y sécanla al sol, y después la ponen en unos cestos largos y angostos, que tendrá uno dellos poco más de una arroba, y fue tan preciada esta coca o hierba en el Perú el año de 1548, 49 y 51, que no hay para qué pensar que en el mundo haya habido hierba ni raíz ni cosa criada de árbol que críe y produzca cada año como ésta, fuera de la especería, que es cosa diferente, se estimase tanto, porque valieron los repartimientos en estos años, digo, los más del Cuzco, la ciudad de la Paz, la villa de Plata, a ochenta mil pesos de renta, y a sesenta, y a cuarenta, y a veinte, y a más y a menos, todo por esta cosa. Y al que le daban encomienda de indios, luego ponía por principal los cestos de coca que cogía. En fin, teníanlo como por posesión de hierba de Trujillo. Esta coca se llevaba a vender a las minas de Potosí, y diéronse tanto al poner árboles della y coger la hoja, que esta coca que no vale ya tanto, ni con mucho; más nunca dejará de ser estimada. Algunos están en España ricos con lo que hubieron de valor desta coca mercándola y tornándola a vender y rescatándola en los tiangues o mercados de los indios. *(PEDRO DE CIEZA DE LEON, «La crónica del Perú», capítulo XCVI, Crónicas de América. HISTORIA 16, Madrid, 1984.)*

El mamey

HAY una fruta que se llama mamey, el cual es un árbol grande y de hermosas y frescas hojas. Hace una graciosa y excelente fruta, y de muy buen sabor, tan gruesa por la mayor parte como dos puños cerrados y juntos; la color es como de la peraza, leonada la corteza, pero más dura algo y espesa, y el cuesco hecho de tres partes, junta la una a par de la otra, en el medio de lo macizo, a manera de pepitas, y de la color y tez de las castañas injertas mondadas, y así propio que ninguna cosa le faltaría para ser las mismas castañas si aquel sabor tuviese; pero aquesto cuesco así dividido o pepita es amarguísimo su sabor como la hiel; pero sobre aquello está una telica muy delgada, entre la cual y la corteza está una carnosidad como leonada, y sabe a melocotón y duraznos, o

mejor, y huele muy bien, y es más espesa esta fruta y de más suave gusto que el melocotón, y esta carnosidad que hay desde el dicho cuesco hasta la corteza es tan gruesa como un dedo, o poco menos, y no se puede mejorar ni ver otra mejor fruta. *(GONZALO FERNANDEZ DE OVIEDO, op. cit., capítulo LXII.)*

La batata

CAVAN también de la tierra unas raíces que nacen naturalmente, y los indígenas llaman *batatas;* cuando yo las vi, las juzgué nabos de Lombardía o gruesas criadillas de tierra. De cualquier modo que se aderecen, asadas o cocidas, no hay pasteles ni otro ningún manjar de más suavidad y dulzura; la piel es algo más fuerte que en las patatas y los nabos, y tiene color de tierra, pero la carne es muy blanca. También se siembran y cultivan en los huertos, como dijimos de la *yuca* en la Década primera. También se comen crudas, y entonces imitan el gusto de la castaña verde, pero son más dulces. *(PEDRO MARTIR DE ANGLERIA, «Libro de las Décadas del Nuevo Mundo», década II, libro IX, capítulo I, México, Porrúa, 1945.)*

La guayaba

EL guayabo es un árbol de buena vista, y la hoja de él casi como la del moral, sino que es menor, y cuando está en flor huele muy bien, en especial la flor de cierto género de estos guayabos; echa unas manzanas más macizas que las manzanas de acá, y de mayor peso aunque fuesen de igual tamaño, y tienen muchas pepitas, o mejor diciendo, están llenas de granitos muy chicos y duros, pero solamente son enojosas de comer a los que nuevamente las conocen, por causa de aquellos granillos, pero a quien ya la conoce es muy linda fruta y apetitosa, y por de dentro son algunas coloradas y blancas; y donde mejores yo las he visto es en el Darién, y por aquella tierra, que en parte de cuantas yo he estado en Tierra-Firme; las de las islas no son tales, y para quien la tiene en costumbre es muy buena fruta, y mucho mejor que manzanas. *(GONZALO FERNANDEZ DE OVIEDO, op. cit., capítulo LIII.)*

La patata

Y fue antiguamente muy poblada toda esta región de los Collas, y adonde hubo grandes pueblos todos juntos. Alrededor de los cuales tienen todos sus sementeras, donde siembran sus comidas. El principal mantenimiento dellos es papas, que son como turnas de tierra, según otras veces he declarado en esta historia, y éstas las secan al sol y guardan de una cosecha para otra; y llaman a esta papa, después de estar seca, chuno, y entre ellos es estimada y tenida en gran precio, porque no tienen agua de acequias, como otros muchos de este reino, para regar sus campos; antes si les falta el agua natural para hacer las sementeras padecen necesidad y trabajo sino se hallan con este mantenimiento de las papas secas. Y muchos españoles enriquecieron y fueron a España prósperos con solamente llevar desde chuno a vender a las minas de Potosí. *(PEDRO DE CIEZA DE LEON, op. cit., capítulo CXIX.)*

Los tomates

LA planta de los *Tomates* es pequeña y se extiende sobre la tierra como la calabaza; mas no cunde tanto; echa un vástago más delgado que el dedo, del cual nacen otros mucho más delgados; la hoja es parecida en la hechura y tamaño á la de la yerba mora. La fruta que lleva se llama *Tomate;* son unos granos muy

parecidos al *ají,* redondos y colorados, y los menores del tamaño de cerezas; haylos también amarillos y verdes, y de la grandeza de ciruelas, y aun como limas; tienen dentro una sustancia aguanosa algo roja y unos granitos poco menores que ajonjolí; el hollejo es delgado casi como el de las uvas.

Nacen los tomates en unos pequeños racimos; no se comen crudos sino que se echan en los guisados, y son de buen gusto, por un agrillo que tienen apetitoso. Unos tomates nacen silvestres por los campos, y otros se siembran y cultivan; los primeros comen las palomas y otras aves, que son los más pequeños, y de los hortenses más crecidos hacen los españoles conserva en almíbar, y se tiene por muy regalada. El nombre de *Tomate* es de la lengua de la Isla Española. *(BERNABE COBO, «Historia del Nuevo Mundo», capítulo XXVI.)*

El ají

Y no sólo de los indios es hoy muy apreciado el *ají,* sino también de los españoles moradores destas Indias, y aún de los que no han pasado a ellas, pues se da ya con no menor abundancia en España que en esta América, y no es menos bien recibido su uso que el de la pimienta de la India Oriental. Sólo se halla entre la pimienta y el *Ají,* que éste, por darse con más abundancia y a menos costa nuestra, es tenido en menos que la pimienta, que nos cuesta más cara por venir de lejos, mas, esta menor estimación es general en todas las cosas que fácilmente alcanzamos.

La mata de *Ají* es copada y de agradable parecer; levántase del suelo dos ó tres codos, más o menos según la tierra donde nace es fértil ó flaca; la hoja se parece á la de la yerba mora ó á la de la albahaca de hojas anchas. Aunque son muchas las diferencias que se hallan del *Ají,* en lo que es la mata, ramas y hojas, no hay variedad, sino en una particular especie que luego diré. Echa unas florecillas blancas y pequeñas de ningún olor, y a éstas sucede el fruto, que son unas vainillas llenas de pepitas blancas, el cual, uno es grande como limas y ciruelas grandes, otro tan pequeño como piñones y aún como granos de trigo, y entre estos dos extremos hay muchas diferencias en su tamaño. En el color se halla no menor variedad, aunque todo *Ají* conviene en ser verde antes de madurar. La misma discrepancia se halla en la forma y hechura; porque uno es redondo, otro prolongado y otros de muchas formas. Empero todo *Ají* conviene en ser agudo, mordicativo y picante, mayormente las pepitas. *(BERNABE COBO, op. cit., capítulo XXV.)*

El cultivo del maíz

EL maíz se siembra y coge de esta manera: esto es un grano que nace en unas mazorcas de un geme, y más o menos longueza, llenas de granos casi tan gruesos como garbanzos; y para los sembrar, lo que se hace primero es talar los cañaverales y monte donde lo quieren sembrar, porque la tierra donde nace yerba, y no árboles y cañas, no es tan fértil, y después que se ha hecho aquella tala o roza, quémase; y después de quemada la tierra que así se taló, queda de aquella ceniza un temple a la tierra, mejor que si se estercolara; y toma el indio un palo en la mano, tan alto como él, y da un golpe de punta en tierra, y sácalo luego, y en aquel agujero que hizo echa con la otra mano siete u ocho granos poco más o menos del dicho maíz, y da luego otro paso adelante y hace lo mismo, y de esta manera a compás prosigue hasta que llega al cabo de la tierra que siembre, y va poniendo la dicha simiente; y a los costados del tal indio van otros en ala haciendo lo mismo, y de esta ma-

Planta de tabaco en el momento de su floración (grabado del siglo XVIII)

nera toman a dar al contario la vuelta sembrando, y así continuándolo hasta que acaban. Esta maíz desde a pocos días nace, porque en cuatro meses se coge, y alguno hay más temprano, que viene desde a tres, pero así como va naciendo tienen cuidado de lo desherbar hasta que está tan alto, que va ya el maíz señoreando la yerba; y como está ya bien crecido y comienza a granar, es menester ponerle guarda, en lo cual los indios ocupan los muchachos, que a este respecto hacen estar encima de los árboles y cadalsos que ellos hacen de cañas y de maderas, cubiertos por el agua y el sol de suso, y desde allí dan grita y voces, ojeando los papagayos, que vienen muchos a comer los dichos maizales. Este pan tiene la caña o asta en que nace, tan gruesa como el dedo menor de la mano, y algo menos, y alguno algo más, y crece tan alto comúnmente que la estatura del hombre, y la hoja es como la de la caña común de acá, salvo que es más luenga y más domable, y no tan áspera, pero no menos angosta. Echa cada caña una mazorca, en que hay doscientos, y trescientos, y quinientos, y muchos más y menos granos, según la grandeza de la mazorca, y algunas cañas echan dos y tres mazorcas, y cada mazorca está envuelta en tres o cuatro, al menos en dos hojas o cáscaras juntas, y justas a ella, ásperas algo, y casi de la tez o género de la caña en que nace, y está el grano envuelto de manera, que está muy guardado del sol y del aire, y allí dentro se sazona, y como está seco se coge. *(GONZALO FERNANDEZ DE OVIEDO, op. cit., capítulo IV.)*

El tabaco

LA excelente y famosa planta del piciete, famosa digo, pues su nombre es ya celebrado, así por las Españas, como por este nuevo mundo de las Indias, comienza desde su nacimiento a mostrar sus virtudes y grandeza, pues naciendo de una semilla menor que el grano de la mostaza, crece tanto que, olvidada de su naturaleza, se levanta y encumbra sobre las demás yerbas y plantas hortenses. Son sus hojas largas, anchas y vellosas, muy semejantes a las del gordolobo..., el tronco o vástago de la planta es alto, áspero y tan grueso a veces como el de la mostaza, en cuyo remate nacen unas rosadas flores, no mayores que la flor del jazmín. Florece esta planta por tiempo de verano y echa su semilla allá por el otoño, y ésta es unos granos pardos metidos en unas cabezuelas como las de las amapolas.

Contar quiero del piciete el más extraño modo de medicina que en todo el arte médica jamás se imagina, y éste sólo he visto usar a los naturales desta tierra, de quien los negros y muchos españoles y aun las mujeres lo han deprendido, y es que toman esta yerba, y después de seca y molida la envuelven en una hoja o canutillo, y encendiéndola por una parte, chupan el humo por la otra a fin de tragarlo. *(DOCTOR JUAN DE CARDENAS, Primera parte de los problemas y secretos maravillosos de las Indias, en: «Exploradores y conquistadores de Indias», Madrid, CSIC, 1964.)*

Cultivos agrícolas llevados desde España a las Indias

EN conclusión quasi quanto bueno se produce en España, ay allá, y en partes aventajando, y en otras no tal trigo, cevada, hortaliza y verdura, y legumbres de todas suertes: como son lechugas, berzas, rábanos, cebollas, ajos, perejil, nabos, cenorias, berenjenas, escarolas, acelgas, espinacas, garbanzos, habas, lentejas, y finalmente cuanto por acá se da esto casero, y de provecho, porque han sido cuidadosos los que han ido, en llevar semillas de todo, y a todo ha respondido bien la tierra, aunque en diversas partes de

uno más que de otro, y en algunas poco. De árboles los que más generalmente se han dado allá, y con más abundancia son naranjos, y limas, y cidras y frutas de este linaje. Hay ya en algunas partes montañas y bosques de naranjales, lo cual haciéndome maravilla pregunté en una Isla, ¿qué había henchido los campos de tanto naranjo? Respondiéronme, que a caso se había hecho, porque cayéndose algunas naranjas, y pudriéndose la fruta habían brotado de su simiente, y de la que de estos, y de otros llevaban las aguas a diversas partes, se venían a hacer aquellos bosques espesos: parecióme buena razón. Dije ser esta la fruta que generalmente se haya dado en las Indias, porque en ninguna parte he estado dellas, donde no haya naranjas, por ser todas las Indias de tierra caliente y húmeda, que es lo que quiere aquel árbol: en la tierra no se dan: traense de los valles de la costa. La conserva de naranjas cerradas que hacen en las Islas, es de la mejor que yo he visto allá ni acá. También se han dado bien Duraznos, y sus consortes melocotones, y priscos, y albaricoques, aunque estos más en Nueva España: en el Perú fuera de duraznos desotro hay poco, y menos en las Islas. Manzana y peras se dan, pero moderadamente: Ciruelas muy cortamente: Higos en abundancia mayormente en el Perú. Membrillos en todas partes, y en Nueva España, de manera que por medio Real nos dan cincuenta a escoger y granadas también asaz, aunque todas son dulces: agras no se han dado bien. Melones en partes los hay muy buenos, como en Tierra Firme, y algunas partes del Perú. *(FRAY JOSE DE ACOSTA, «Historia Natural y Moral de las Indias», capítulo XXXI, col. Crónicas de América, Historia 16, 1987.)*

La encomienda y la producción agrícola

PARA llegar a la ciudad de Cali se pasa un pequeño río que llaman Río Frío, lleno de muchas espesuras y florestas:... Pasado este río, se camina por grandes llanos de campaña; hay muchos venados pequeños, pero muy ligeros. En aquestas vegas tienen los españoles sus estancias o granjas, donde están sus criados para entender en sus haciendas.

Los indios vienen a sembrar las tierras y a coger los maizales de los pueblos que los tienen en los altos de la serranía. Junto a estas estancias pasan muchas acequias y muy hermosas, con que riegan sus sementeras, y sin ellas, corren algunos ríos pequeños de muy buena agua; por los ríos y acequias ya dichas hay puestos muchos naranjos, limas, limones, granados, grandes platanales y mayores cañaverales de cañas dulces; sin estos, hay piñas, guayabas, guabas y guanabanas, raltas y unas uvillas que tienen una cáscara por encima, que son sabrosas; caimito, ciruelas; otras frutas hay muchas y en abundancia, y a su tiempo singulares; melones de España y de la misma tierra. Trigo hasta agora no se ha dado, aunque dicen que en el valle de Lile, que está de la ciudad a cinco leguas, se dará; viñas, por el consiguiente, no se han puesto; la tierra, disposición tiene para que en ella se críen muchas como en España. La ciudad está asentada una legua del Río Grande, ya dicho, junto a un pequeño río de agua singular que nace en las sierras que están por encima della; todas las riberas están llenas de frescas huertas, donde siempre hay verduras y frutas de las que ya he dicho. El pueblo está asentado en una mesa llana: si no fuese por el calor que en él hay, es uno de los mejores sitios y asientos que yo he visto en gran parte de las Indias, porque para ser bueno ninguna cosa le falta; los indios y caciques que sirven a los señores que los tienen por encomienda están en las sierras. *(PEDRO DE CIEZA DE LEON, op. cit., capítulo XXVII.)*

Desarrollo del cultivo de la caña de azúcar

EL cultivo de la caña de azúcar ha hecho progresos tan rápidos en estos últimos años, que en la actualidad la exportación de azúcar por el puerto de Veracruz es de más de 500.000 arrobas, que, a tres pesos la arroba, valen millón y medio de pesos, ya hemos observado antes que los antiguos mexicanos no conocían más que el jarabe de miel de abejas, el del *metl* (agave) y el azúcar de la caña del maíz. La caña de azúcar, cuyo cultivo es de la más remota antigüedad en las grandes Indias, en China y las islas del mar del Sur, los españoles lo introdujeron de las islas Canarias a la de Santo Domingo, desde donde pasó sucesivamente a la isla de Cuba y a Nueva España. Pedro de Atienza plantó las primeras cañas de azúcar en 1520, en las inmediaciones de la ciudad de Concepción de la Vega, Gonzalo de Velosa construyó los primeros cilindros; y en 1535, se contaban en la isla de Santo Domingo más de 30 ingenios muchos de los cuales ocupaban más de 100 negros esclavos y habían costado de 10.000 a 12.000 ducados en gastos de construcción. Merece observarse que entre estos primeros molinos de azúcar *(trapiches),* construidos por los españoles a principios del siglo XVI, los había ya que andaban, no con caballos sino con ruedas hidráulicas, aunque algunos refugiados del cabo Francés hayan introducido en nuestros días, en la isla de Cuba, estos mismos *trapiches* o *molinos de agua* como una invención extranjera.

En 1553 la abundancia de azúcar era ya tan considerable en México, que se exportó de Veracruz y Acapulco para España y el Perú, pero esta última exportación ha cesado hace mucho tiempo, porque en el mismo Perú se produce más de la necesaria para su consumo. Como la población de Nueva España está apiñada en lo interior del país, se encuentran menos ingenios a lo largo de las costas, en donde los calores excesivos y las lluvias abundantes podrían facilitar el cultivo de la caña de azúcar con más ventaja que en la falda de las cordilleras y en las partes más elevadas de la planicie central. Los principales plantíos están en la intendencia de Veracruz, cerca de las ciudades de Orizaba y Córdoba; en la de Puebla, cerca de Cautla de las Amilpas, al pie del volcán de Popocatépetl; en la de México, al oeste del Nevado de Toluca y al sur de Cuernavaca, en los llanos de San Gabriel; en la de Guanajuato, cerca de Celaya, Salvatierra y Pénjamo, y en el valle de Santiago; y en las de Valladolid y Guadalajara, al suroeste de Pátzcuaro y Tecolotlán. *(ALEJANDRO DE HUMBOLDT, «Ensayo político sobre el Reino de la Nueva España», libro IV, capítulo X, México, Porrúa, 1966.)*

Mapa de América en el siglo XVI

Lluvia, frio, hielo, niebla.
Los puertos de montaña están cortados.
Las carreteras intransitables.
Es tiempo de olvidar problemas y coger el coche.
Y subirlo al tren. Es tiempo de ver el paisaje
desde un confortable asiento.
Tomando un café y con la calefacción en su punto.
Ahora más que nunca es tiempo de Renfe.
Es tiempo de tren.
RENFE
MEJORA TU TREN DE VIDA
TIEMPO DE TREN

Nuevo Polo Coupé.

Inspirado en tu mundo.

Volkswagen lanza a tu mundo el Polo Coupé. Un coche proyectado en tu generación. Exclusivo y dinámico. Con estilo propio. Fíjate en su diseño. Unico en su clase. Es todo un coupé deportivo muy en línea con tu carácter.

No tienes más que ponerlo a prueba. El Coupé es capaz de ir pisando fuerte sin perder las formas. Tienes versiones hasta de 75 CV para alcanzar, en segundos, 170 Kms. por hora. Y hablando de fiabilidad es un auténtico Volkswagen.

Seguro, sin averías, sin consumos elevados...

Si te gusta por fuera, te fascinará por dentro. Diseñado a lo grande. Con asientos deportivos y todo tipo de detalles.

Se nota que es de buena familia. El Polo Coupé sabrá estar a tu altura en cualquier circunstancia. Lógico. Es como tú. Está inspirado en tu mundo.

Volkswagen.

VERSIONES POLO COUPE: 1.3 GT (75 CV), 1.3 GT (55 CV), 1.3 CL (55 CV), 1.0 FOX (45 CV).

Desde 1.046.594 ptas. con IVA y transporte incluido. En su concesionario Volkswagen/Audi.

TANDEM DDB NEEDHAM CAMPMANY GUASCH